

I N F O

G E B R A U C H S A N W E I S U N G E N
I N S T R U C T I O N S P O U R L ' E M P L O I
I S T R U Z I O N I P E R L ' U S O

SL6 N / SL60 N

Merci!

Nous vous remercions d'avoir choisi un four ou une cuisinière Electrolux. Avec ce choix vous avez misé sur la qualité et la durabilité.

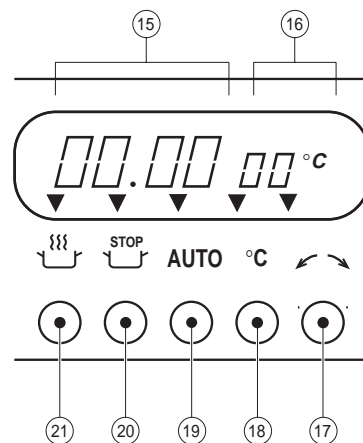
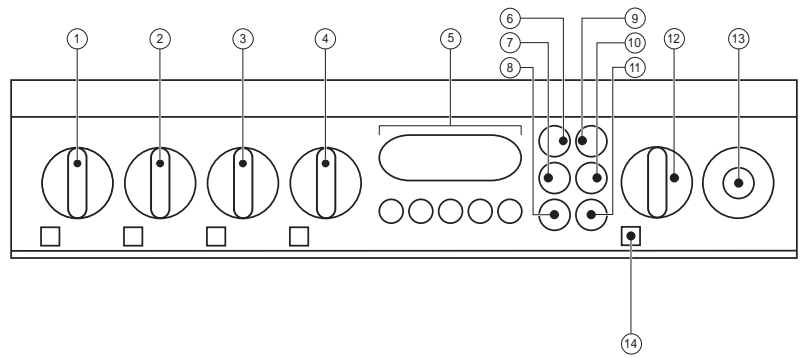
Ce mode d'emploi vous permet de faire connaissance pas à pas avec votre four et votre cuisinière et d'en utiliser toutes les possibilités de manière optimale. Avant la première mise en service, nous vous prions de lire attentivement le chapitre 1 «**Ponts auxquels vous devez être attentif**». Nous vous recommandons de conserver le mode d'emploi à proximité de l'appareil, de sorte que vous

Grazie mille!

Vi ringraziamo sentitamente per aver scelto un forno o una cucina Electrolux. In tal modo avete puntato sulla qualità e sulla durata.

Le presenti istruzioni per l'uso vi permetteranno di conoscere passo a passo il vostro forno e la vostra cucina, per poterne sfruttare in maniera ottimale tutte le possibilità. Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, leggete attentamente il capitolo 1 «**I punti che richiedono particolare attenzione**». Vi consigliamo di tenere le presenti istruzioni vicino all'apparecchio, in modo d'averle subito a portata di mano se vi vengono dei dubbi.

- 1 Drehschalter für Kochstelle vorne links mit Kontrolllampe
- 2 Drehschalter für Kochstelle hinten links mit Kontrolllampe
- 3 Drehschalter für Kochstelle hinten rechts mit Kontrolllampe
- 4 Drehschalter für Kochstelle vorne rechts mit Kontrolllampe
- 5 Schaltuhr
- 6 Taste mit Kontrolllampe für Heissluftbetrieb
- 7 Taste mit Kontrolllampe für Backofenbeleuchtung
- 8 Taste mit Kontrolllampe für Schubladenheizung
- 9 Taste mit Kontrolllampe für Oberhitze
- 10 Taste mit Kontrolllampe für Unterhitze
- 11 Taste mit Kontrolllampe für Grillheizkörper und Grillmotor
- 12 Temperaturregler für Backofen
- 13 Dampfeinspritzung
- 14 Kontrolllampe für Backofen-Aufheizung
- 15 Zeitanzeige
- 16 Temperaturanzeige
- 17 Drehknopf für Zeit- und Temperatureinstellung
- 18 Temperaturtaste (für Fleischsonde)
- 19 Taste für Umschaltung von automatischem auf manuellen Betrieb
- 20 Stoptaste
- 21 Taste für Koch- und Backdauer



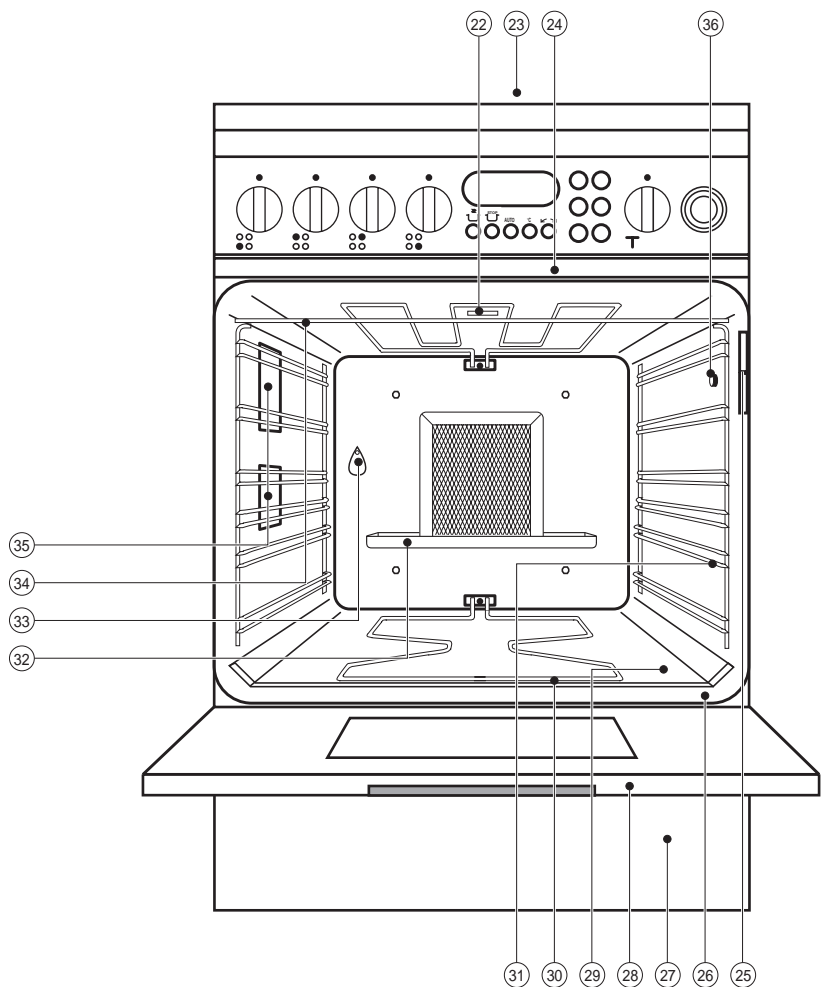
l'avez immédiatement sous la main en cas d'incertitude.

- 1 Commutateur rotatif avec lampe-témoin pour la surface de cuisson avant gauche
- 2 Commutateur rotatif avec lampe-témoin pour la surface de cuisson arrière gauche
- 3 Commutateur rotatif avec lampe-témoin pour la surface de cuisson arrière droite
- 4 Commutateur rotatif avec lampe-témoin pour la surface de cuisson avant droite
- 5 Horloge de commutation
- 6 Touche avec lampe-témoin pour l'air chaud
- 7 Touche avec lampe-témoin pour l'éclairage du four
- 8 Touche avec lampe-témoin pour le chauffage du tiroir
- 9 Touche avec lampe-témoin pour le chauffage supérieur
- 10 Touche avec lampe-témoin pour le chauffage inférieur
- 11 Touche avec lampe-témoin pour le corps de chauffe du gril et pour le moteur du gril
- 12 Régulateur thermostatique du four
- 13 Injection de vapeur
- 14 Lampe-témoin d'échauffement du four
- 15 Affichage de l'heure
- 16 Affichage de température
- 17 Bouton rotatif pour le réglage de l'heure et de la température
- 18 Touche de température (pour la sonde de viande)
- 19 Touche de commutation du mode automatique sur mode manuel

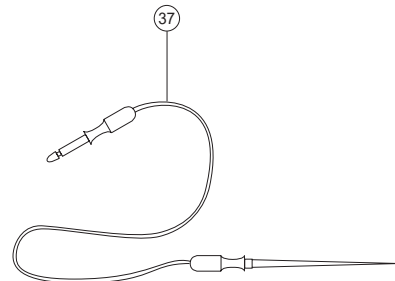
20

- 1 Commutatore per la zona di cottura anteriore sinistra, con spia luminosa
- 2 Commutatore per la zona di cottura posteriore sinistra, con spia luminosa
- 3 Commutatore per la zona di cottura posteriore destra, con spia luminosa
- 4 Commutatore per la zona di cottura anteriore destra, con spia luminosa
- 5 Temporizzatore
- 6 Pulsante con spia luminosa per il funzionamento ad aria calda
- 7 Pulsante con spia luminosa per l'illuminazione del forno
- 8 Pulsante con spia luminosa per il riscaldamento del cassetto
- 9 Pulsante con spia luminosa per il riscaldamento superiore
- 10 Pulsante per spia luminosa per il riscaldamento inferiore
- 11 Tasto con spia luminosa per il grill et il motore dello spiedo
- 12 Termostato per il forno
- 13 Iniettore vapore
- 14 Spia luminosa per il riscaldamento del forno
- 15 Indicazione dell'ora
- 16 Indicazione della temperatura
- 17 Manopola per la regolazione dell'ora e della temperatura
- 18 Pulsante per la temperatura (per la sonda della carne)
- 19 Tasto per passare dal funzionamento automatico a quello manuale
- 20 Pulsante d'arresto
- 21 Pulsante per la durata della cottura

- 22 EntlüftungsfILTER
- 23 Kochstellen
- 24 Dunstblende, ausziehbar
(beim Modell SL6 NV mit Tropfschale und Metallfilter)
- 25 Typenschild
- 26 Türdichtung
- 27 Beheizbare Schublade
- 28 Backofentüre
- 29 Alufolie
- 30 Unterhitze
- 31 Kuchenblechführung
- 32 Fleisch-Fettfilter mit Auffangrinne
- 33 Drehspeiss-Antrieb mit Abdeckklappe
- 34 Oberhitze und Grillheizkörper
- 35 Backofenbeleuchtung
- 36 Steckbuchse für Fleischsonde
- 37 Fleischsonde



Hinweis: Die Drehschalter 1 bis 4 für die Kochstellen sind nur bei Kochherden vorhanden.



- Touche d'arrêt
- | | | | |
|----|---|----|---|
| 21 | Touche de durée de cuisson au four | 22 | Filtro ventilazione |
| 22 | Filtre de ventilation | 23 | Zone di cottura |
| 23 | Surfaces de cuisson | 24 | Deflettore del vapore, estraibile (nel modello SL6 NV con sgocciolatoio e filtro metallico) |
| 24 | Tiroir extensible de déflexion des buées
(sur le modèle SL6 NV avec bac d'égouttage
et filtre métallique) | 25 | Targhetta del tipo |
| 25 | Plaque signalétique | 26 | Guarnizione della porta |
| 26 | Joint d'étanchéité de la porte | 27 | Cassetto riscaldabile |
| 27 | Tiroir chauffant | 28 | Porta del forno |
| 28 | Porte de four | 29 | Foglio d'alluminio |
| 29 | Feuille d'aluminium | 30 | Riscaldamento inferiore |
| 30 | Chauffage inférieur | 31 | Guide della teglia |
| 31 | Gradin de tôle à gâteau | 32 | Filtro dei grassi, con canale di raccolta |
| 32 | Filtre à graisse de viande
avec rigole de collectrice | 33 | Motore dello spiedo, con portellino di chiusura |
| 33 | Entraînement du tournebroche
avec volet de protection | 34 | Riscaldamento superiore ed elemento grill |
| 34 | Chauffage supérieur et corps de chauffe
du gril | 35 | Ventilazione forno |
| 35 | Eclairage du four | 36 | Boccola per la sonda |
| 36 | Prise pour la sonde de viande | 37 | Sonda per la carne |
| 37 | Sonde de viande | | |

Avvertenza: I commutatori da 1 a 4 per le zone di cottura sono installati solo nelle cucine.

Attention: Les commutateurs rotatifs 1 à 4 pour les surfaces de cuisson sont disponibles que sur les cuisinières.

Table des matières

1. Points auxquels vous devez être attentif	13
L'équipement de votre appareil	13
Conseils pour les éléments de commande	15
Pour votre sécurité	15
Des ustensiles de cuisson appropriés sont importants	17
Il existe différentes plaques de cuisson	19
Utilisation des plaques de cuisson en vitrocérame	19
Conseils au sujet des tables de cuisson au four et de rôtissage	21
Conseils et trucs pour des résultats optimaux	21
Avant la première mise en service	25
2. La manière d'utiliser votre cuisinière en mode manuel	27
Plaques de cuisson	27
Surface de cuisson en vitrocérame	27
3. La manière d'utiliser votre four en mode manuel	31
Cuisson et rôtissage conventionnels	31
Cuisson avec l'air chaud	35
L'injection de vapeur	37
Grillades sur le gril	39
Grillades avec le tournebroche	43
Décongélation avec l'air chaud	49
Séchage avec l'air chaud	51
Stérilisation	51
Le tiroir chauffant	57
4. La manière de travailler avec l'horloge électronique de commutation	59
Réglage de l'heure	59
Quelques mots sur le système automatique	61
Le programme immédiat	63
Le programme retardé	65
Le programme de température	67
5. La manière d'entretenir votre appareil	71
Nettoyage des plaques de cuisson en fonte	71
Nettoyage des plaques de cuisson en vitrocérame	71
Nettoyage du four avec clean-émail	73

Indice

1. I punti che richiedono particolare attenzione	13
La dotazione del vostro apparecchio	13
Un'avvertenza per gli elementi di comando	15
Per la vostra sicurezza	15
È essenziale avere le pentole giuste	17
Ci sono piastre e piastre	19
L'impiego dei piani di cottura di vetroceramica	19
Avvertenze per la tabella dei tempi e delle temperature di cottura	21
Consigli e raccomandazioni per risultati ottimali	21
Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta	25
2. Funzionamento manuale della cucina	27
Piastre	27
Piano di cottura in vetroceramica	27
3. Funzionamento manuale del forno	31
Cottura convenzionale	31
Cottura con aria calda	35
L'iniezione di vapore	37
Grill e griglia	39
Grill e spiedo	43
Scongellare con l'aria calda	49
Essicare con l'aria calda	51
Sterilizzare	51
Il cassetto riscaldabile	57
4. Così funziona il temporizzatore elettronico	59
Regolazione dell'ora	59
Qualche parola sul funzionamento automatico	61
Il programma immediato	63
Il programma temporizzato	65
Il programma a temperatura	67
5. Cura e manutenzione dell'apparecchio	71
Pulizia delle piastre di ghisa	71
Pulizia del piano di cottura in vetroceramica	71
Pulizia del forno con lo smalto clean	73
Forno con autopulizia catalitica	77
Pulizia del filtro dei grassi	79
Pulizia del filtro metallico e dello sgocciolatoio (modello SL6 NV/SL60 NV)	79

Four à surface de nettoyage catalytique . . .	77	6. Se qualcosa non va	81
Nettoyage du filtre à graisse	79	Il forno non funziona	81
Nettoyage du filtre métallique et du bac d'égouttage (modèle SL6 NV/SL60 NV) . . .	79	Sostituzione della lampada del forno	83
6. En cas de problème	81	Una o più zone di cottura non funzionano .	85
Le four ne fonctionne pas	81	7. Siamo a vostra disposizione anche dopo la vendita	87
Remplacement de la lampe du four	83	Prima di chiamare il servizio di assistenza tecnica	87
Une ou plusieurs surfaces de cuisson ne fonctionnent pas	85	Se chiamate il servizio di assistenza tecnica	87
7. Nous sommes là également après l'achat	87	Centri di assistenza tecnica	89
Avant d'appeler le service après-vente	87	Garanzia	89
En cas de recours au service après-vente . .	87	Tabella per la cottura	98
Points de service	89	Tabella per la cottura alla griglia	100
		Tabella di sterilizzazione e d'essicazione . .	101

Garantie	89
Table de cuisson et de rôtissage au four . . .	94
Table pour les grillades	96
Table de stérilisation et de séchage	97

1 Points auxquels vous devez être attentif

Nous vous prions de lire attentivement les indications suivantes. Le respect de ce mode d'emploi et des instructions de montage est la condition de notre obligation de garantie.

1 I punti che richiedono una particolare attenzione

Leggete attentamente le avvertenze seguenti. L'osservanza delle presenti istruzioni per l'uso e delle istruzioni per l'installazione costituiscono una premessa indispensabile per la validità della nostra garanzia.

La dotazione del vostro apparecchio

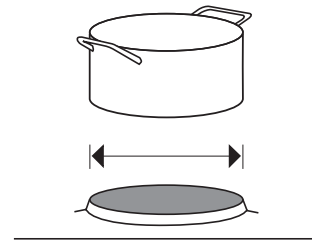
L'équipement de votre appareil

- Votre cuisinière est équipée soit de plaques de cuisson soit d'une surface de cuisson en vitrocéramique. Respectez les indications données dans ce manuel.
- Les modèles SL6 N et SL6 NV (SL60 N et SL60 NV) possèdent des systèmes différents de ventilation. Le modèle SL6 NV resp. SL60 NV (four mural) est équipé d'un filtre métallique et d'un bac d'égouttage supplémentaires. Observez les instructions correspondantes de nettoyage. Dans l'éventualité où vous n'êtes pas sûr du modèle que vous possédez, consultez la plaque signalétique (25).
- Lors de la livraison, votre appareil inclut également:
 - un tournebroche avec poignée et cadre de support
 - une tôle à gâteau
 - une grille
 - protection alu pour plaque à gâteau (réutilisable plusieurs fois)
 - Un porte-rôti est disponible comme accessoire spécial.
- La vostra cucina è dotata di piastre di ghisa o di un piano di cottura in vetroceramica. Osservate le relative avvertenze nelle presenti istruzioni.
- I modelli SL6 N ed SL6 NV (resp. SL60 N ed SL60 NV) possiedono due sistemi di ventilazione differenti. Il modello SL6 NV resp. SL60 NV (forno da incastro) è dotato pure di un filtro metallico e di uno sgocciolatoio. Osservate le relative avvertenze per la pulizia. Se non siete sicuri del tipo del vostro modello, guardate l'apposita targhetta (25).
- Insieme al vostro apparecchio, vi vengono forniti inoltre (senza figura):
 - spiedo con impugnatura e telaio di supporto
 - teglia
 - griglia
 - bacinella di raccolta in alluminio (da utilizzarsi più volte)
 - Come accessorio separato è fornibile un porta-arrosti cromato.

Conseils pour les éléments de commande et d'affichage

Un'avvertenza per gli elementi di comando e indicazione

- Einige der Drehschalter Ihres Gerätes haben einen Anschlag. Versuchen Sie nicht, diese Schalter über den Anschlag hinaus zu drehen, sondern drehen Sie sie in der Gegenrichtung zurück. Ein Überdrehen führt zur Beschädigung des Schalters!
- Die Kontrollampe für die Backofen-Aufheizung (14) ist mit dem Thermostaten gekoppelt. Wenn die gewählte Backofen-Temperatur erreicht ist, schaltet die Heizung aus und die Kontrollampe erlischt. Sobald die Temperatur unter einen bestimmten Wert sinkt, wird die Heizung wieder eingeschaltet und die Kontrollampe leuchtet auf. Das periodische Aufleuchten und Erlöschen der Kontrollampe ist normal.
- Der Temperaturregler hat eine Stellung für die **Schnellaufheizung**. Diese bewirkt eine wesentlich kürzere Aufheizzeit.



Zu Ihrer Sicherheit

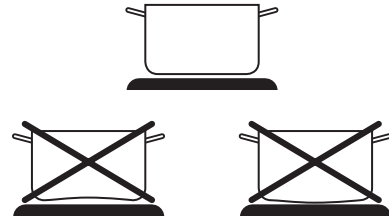
- Certains commutateurs rotatifs de votre appareil possèdent une butée. N'essayez pas de tourner ce commutateur plus loin que cette butée, mais au contraire dans le sens opposé. Sinon, il s'ensuivra une détérioration du commutateur!
- La lampe-témoin pour l'échauffement du four (14) est couplée au thermostat. Lorsque la température sélectionnée du four est atteinte, le chauffage se déclenche et la lampe-témoin s'éteint. Dès que la température tombe en-dessous d'une certaine valeur, le chauffage est réenclenché et la lampe-témoin se rallume. L'allumage et l'extinction périodique de la lampe-témoin est tout à fait normal.
- Le régulateur thermostatique est doté d'une position de **chauffage rapide** , qui accélère sensiblement le temps de chauffe.

Pour votre sécurité

- Alcuni dei commutatori rotanti del vostro apparecchio sono muniti di un arresto. Non tentate mai di far girare tali commutatori oltre l'arresto, bensì ruotateli in senso contrario. Volendoli forzare non si otterrebbe infatti altro risultato che danneggiare il commutatore!
- La spia luminosa per il riscaldamento del forno (14) è collegata al termostato. Quando il forno raggiunge la temperatura prescelta, il riscaldamento viene disinserito e la spia luminosa si spegne. Non appena la temperatura scende al di sotto di un determinato valore, il riscaldamento viene inserito nuovamente e la spia luminosa si riaccende. È quindi perfettamente normale che la spia luminosa si accenda e si spenga periodicamente.
- Il termostato per il forno è dotato di una posizione per il **riscaldamento rapido** , con la quale il tempo di riscaldamento è notevolmente più breve.

Per la vostra sicurezza

- Lassen Sie Ihr Gerät durch einen konzessionierten Elektroinstallateur anschliessen. Machen Sie den Installateur auf die Wichtigkeit der Installationsanweisung aufmerksam.
- Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
- Schützen Sie sich vor Verbrennungen. Besonders bei der Reinigung empfiehlt sich Vorsicht.
- Bewahren Sie keine wärmeempfindlichen und brennbaren Gegenstände in der beheizbaren Schublade (27) auf.
- Lassen Sie Kinder nicht am Kochherd spielen!



Das richtige Kochgeschirr ist entscheidend

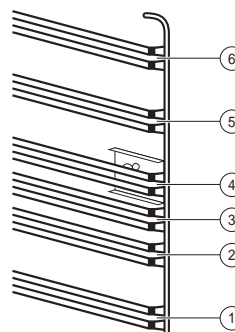
- Faites raccorder votre appareil par un installateur électricien concessionnaire. Rendez attentif l'installateur sur l'importance des instructions de montage.
 - Lisez soigneusement ce mode d'emploi avant la première mise en service.
 - Protégez-vous des brûlures. Cette précaution est recommandée en particulier lors du nettoyage.
 - Ne conservez aucun objets sensibles à la chaleur ou inflammables dans le tiroir chauffant (27).
 - Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière!
- Fate allacciare il vostro apparecchio da un installatore elettricista munito di regolare concessione. Avvertite l'installatore dell'importanza delle istruzioni per l'installazione.
 - Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, leggete attentamente le presenti istruzioni per l'uso.
 - Proteggetevi dalle ustioni. Specialmente durante la pulizia occorre procedere con molta cautela.
 - Non conservate nel cassetto riscaldabile (27) oggetti sensibili al calore o combustibili.
 - Non permettete ai bambini di giocare nelle vicinanze della cucina!

**Des ustensiles de cuisson appropriés
sont importants**

È essenziale avere le pentole giuste

- Beachten Sie beim Kauf die Empfehlungen der Kochgeschirr-Hersteller. Nicht alle Kochgeschirre eignen sich für alle Arten von Kochstellen. Achten Sie bei der Auswahl der Grösse auf den Durchmesser der **Auflagefläche** des Kochgeschirrbodens.
- Achten Sie beim Kauf eines Bräters darauf, dass dessen Boden den Abmessungen des Kochfeldes entspricht (plus/minus 1 Zentimeter).
- Achten Sie beim Kochen darauf, dass der Durchmesser der **Auflagefläche** des Kochgeschirrbodens möglichst genau mit dem Durchmesser der Kochstelle übereinstimmt; Sie erreichen damit den besten Wirkungsgrad und sparen Energie. Die nachfolgende Tabelle gibt Ihnen dazu einige Anhaltspunkte:

Durchmesser der Kochzone	Durchmesser des Kochgeschirrbodens
110 mm	110 - 120 mm
145 mm	140 - 150 mm
180 mm	175 - 185 mm
220 mm	210 - 220 mm



Zweikreiszone rechteckig

- Soyez attentif aux recommandations du fabricant lors de l'achat d'ustensiles de cuisson. Tous les ustensiles de cuisson ne conviennent pas pour tous les genres de plaques. Lors du choix de la dimension, veillez au diamètre de la **surface de contact** du fond de l'ustensile de cuisson.
- Lors de l'achat d'une braisière, veillez à ce que le fond corresponde aux dimensions de la plaque (plus/moins 1 centimètre).
- Lors de la cuisson, veillez à ce que le diamètre de la **surface de contact** du fond de l'ustensile corresponde le plus précisément possible avec le diamètre de la plaque. Vous obtiendrez ainsi le meilleur rendement et économiserez de l'énergie. Le tableau suivant vous donne quelques valeurs indicatives:
- Quando acquistate le pentole, osservate le raccomandazioni del fabbricante. Non tutte le pentole sono adatte per tutti i tipi di cucina o di forno. Nella scelta della grandezza, controllate il diametro della **superficie d'appoggio** del fondo della pentola.
- Se acquistate una pentola per arrosti, controllate che il diametro del fondo corrisponda alle dimensioni della zona di cottura (+/- 1 centimetro).
- Quando usate la pentola, abbiate cura che il diametro della **superficie d'appoggio** della medesima corrisponda il più possibile al diametro della zona di cottura. In questo modo garantite un miglior rendimento e risparmiate energia. La tabella seguente vi fornisce alcuni valori indicativi:

Diamètre de la zone de cuisson	Diamètre du fond de l'ustensile de cuisson
110 mm	110 à 120 mm
145 mm	140 à 150 mm
180 mm	175 à 185 mm
220 mm	210 à 220 mm

Diametro della zona di cottura	Diametro del fondo della pentola
110 mm	110 - 120 mm
145 mm	140 - 150 mm
180 mm	175 - 185 mm
220 mm	210 - 220 mm

**Zone de cuisson à deux circuits
rectangulaire**

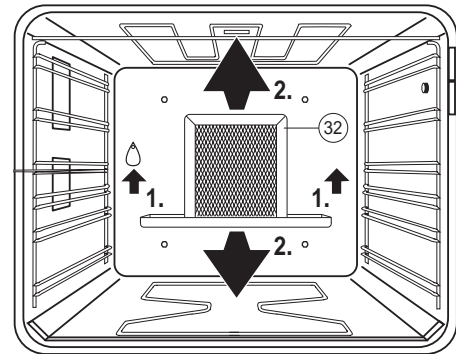
**Zona di cottura a doppio circuito
rettangolare**

**Durchmesser
der Kochzone**

Ø 165 mm
290 x 165 mm

**Durchmesser des
Kochgeschirrbodens**

160 - 170 mm
280 - 300 x 160 - 170 mm



Es gibt verschiedene Kochplatten

**Diamètre de la
zone de cuisson**

Ø 165 mm

290 x 165 mm

**Diamètre du fond de
l'ustensile de cuisson**

160 - 170 mm

280 - 300 x 160 - 170 mm

**Diametro della zona
di cottura**

Ø 165 mm

290 x 165 mm

**Diametro del fondo
della pentola**

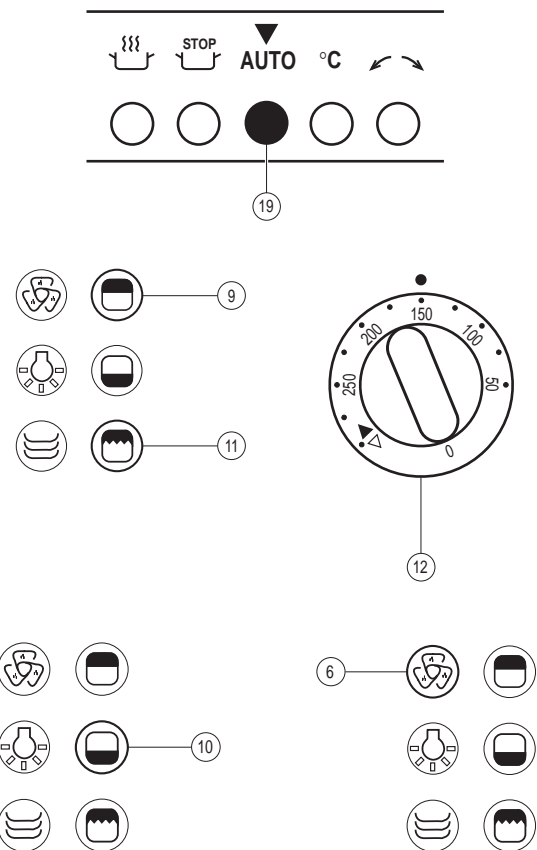
160 - 170 mm

280 - 300 x 160 - 170 mm

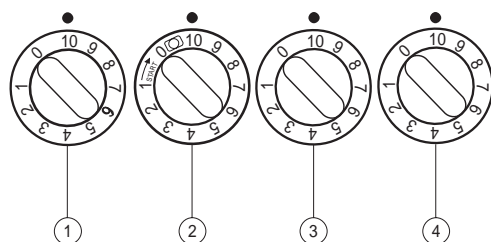
Il existe différentes plaques de cuisson

Ci sono piastre e piastre

- Neben den normalen Kochplatten gibt es auch sogenannte Blitzkochplatten, die mit einem roten Punkt gekennzeichnet sind. Die Blitzkochplatten zeichnen sich durch besonders kurze Aufheizzeiten aus und sind mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet. Achten Sie beim Kochen auf die Markierung der benützten Platte.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr einen planen Boden aufweist, Sie sparen damit Energie und schonen die Kochplatten.
- Sollte eine Kochplatte aus Versehen rotglühend geworden sein, schalten Sie sie aus. Stellen Sie auf keinen Fall eine kalte Pfanne auf die heiße Platte!
- Setzen Sie nie nasses Kochgeschirr auf die Kochplatte. Legen Sie keine feuchten Pfannen- oder Plattendeckel auf die Kochplatte.
- Wischen Sie überlaufenes Kochgut sofort mit einem feuchten Lappen ab.
- Weitere Hinweise zur Reinigung finden Sie in Kapitel 5.



Der Umgang mit Glaskeramik-Kochfeldern

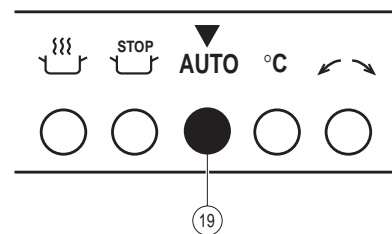
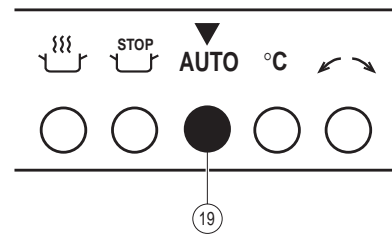


- A côté des plaques normales de cuisson, il existe des plaques rapides, appelées aussi plaques-éclair et marquées avec un point rouge. Ces plaques rapides se caractérisent en particulier par les temps brefs d'échauffement et sont équipées d'une protection de surchauffe. Lors de la cuisson, observez la marque de la plaque utilisée.
- Veillez à ce que l'ustensile de cuisson ait un fond plat. De cette manière vous économisez de l'énergie et ménagez les plaques de cuisson.
- Si une plaque devenait rouge par mégarde, déclenchez-la. Ne posez en aucun cas une casserole froide sur la plaque brûlante!
- Ne posez jamais un ustensile de cuisson mouillé sur la plaque. Ne posez aucun couvercle de casserole ou de plaque sur la surface de cuisson.
- Essuyez immédiatement avec un chiffon humide un mets qui déborde.
- Vous trouverez d'autres conseils pour le nettoyage au chapitre 5.
- Oltre alle piastre normali, esistono anche le cosiddette piastre rapide, contrassegnate con un punto rosso. Le piastre rapide si riscaldano particolarmente in fretta e sono dotate di una protezione contro il surriscaldamento. Quando dovete cuocere qualcosa, fate attenzione al tipo di piastra utilizzato.
- Controllate che la pentola abbia un fondo piano. In questo modo risparmiate energia e riducete l'usura delle piastre.
- Se per distrazione aveste dimenticato una piastra accesa e si fosse arroventata, spegnetela subito, ma evitate assolutamente di metterci sopra una pentola fredda!
- Non mettete mai sulla piastra delle pentole bagnate né posatevi sopra coperchi o copripiastra umidi.
- Se dovesse traboccare del liquido, pulitelo immediatamente con un panno umido.
- Nel capitolo 5 troverete ulteriori informazioni relative alla pulizia.

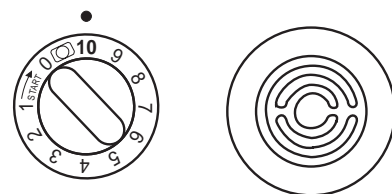
Utilisation des plaques de cuisson en vitrocérame

L'impiego dei piani di cottura di vetroceramica

- Beachten Sie bitte die Hinweise in der separaten Pflegeanleitung für Glaskeramik.
- Verwenden Sie nur erstklassige Kochgeschirre. Speziell geeignet sind Kochgeschirre, deren Böden in kaltem Zustand eine leichte Innenwölbung aufweisen. Nach dem Erhitzen liegt der Boden absolut plan auf. Beachten Sie dazu auch die Hinweise der Kochgeschirr-Hersteller.
- Geschirre mit verzogenen Böden sind absolut ungeeignet für die Verwendung auf Glaskeramik-Kochfeldern.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit sauberem Boden.
- Bei der Verwendung von Kochgeschirr aus Kupfer sollten Sie das Geschirr nach der Reinigung mit Kupferreiniger immer gut abspülen. Damit stellen Sie sicher, dass keine chemischen Rückstände auf die Glaskeramik gelangen. Solche Rückstände können bei der Erhitzung das Glas und das Dekor verfärben.
- Glaskeramik-Kochfelder sind nicht heikel, jedoch sollten Sie Verschmutzungen, die Fruchtsäure oder Zucker enthalten, **sofort** mit einem nassen Lappen oder einem Glasschaber entfernen und das Kochfeld anschliessend trockenreiben.



Hinweise zur Back- und Brattabelle



- Observez les indications données dans le manuel d'entretien des plaques en vitrocérame.
- N'utilisez que des ustensiles de cuisson de première qualité. Les mieux adaptés sont ceux dont le fond à l'état froid présente un bombement intérieur. Un fond de ce genre devient absolument plat une fois chauffé. Observez également les indications du fabricant l'ustensiles.
- Les ustensiles dont le fond est voilé sont absolument inappropriés pour les plaques en vitrocérame.
- N'utilisez que des ustensiles de cuisson dont le fond est propre.
- Lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson en cuivre, il faut que vous les rincez toujours bien après l'application d'un produit de nettoyage pour le cuivre. Vous êtes sûr ainsi qu'aucun résidus chimiques ne se déposent sur le vitrocérame. De tels résidus peuvent teinter le verre et le motif lors de l'échauffement.
- Les plaques en vitrocérame ne sont pas délicates, mais il vous faut enlever **immédiatement** tout encrassement contenant des traces acides de fruit ou de sucre avec un chiffon mouillé ou un grattoir pour verres. Frottez ensuite la plaque pour la sécher.

Conseils au sujet des tables de cuisson au four et de rôtiage

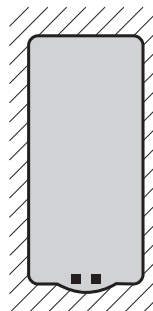
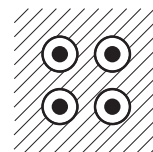
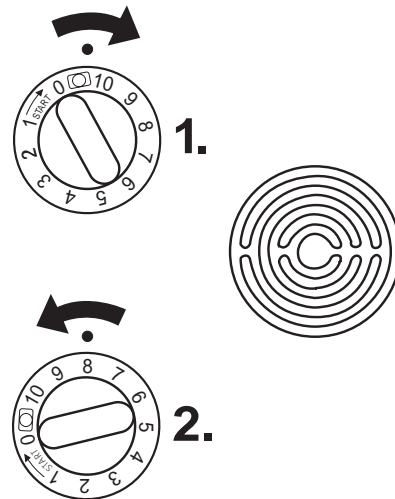
- Osservate le avvertenze delle istruzioni separate per la manutenzione dei piani di vetroceramica.
- Utilizzate esclusivamente pentole di prima qualità. Particolarmente adatte sono le pentole con il fondo leggermente concavo allo stato freddo. Dopo che si sono scaldate, il fondo diventa perfettamente piano. Osservate al riguardo anche le avvertenze del fabbricante.
- Le pentole con un fondo deformato sono assolutamente inadatte per l'impiego sui piani di cottura in vetroceramica.
- Utilizzate solo pentole con il fondo pulito.
- Utilizzando pentole di rame, dopo averle pulite con l'apposito detergente per il rame, non dimenticate di sciacquarle molto bene. In tal modo evitate di depositare residui chimici sul piano di vetroceramica, che con il calore potrebbero provocare una colorazione del vetro e della decorazione.
- I piani di cottura di vetroceramica non sono delicati, ma comunque dovrete pulire **immediatamente** con un panno umido tutti gli eventuali residui contenenti acidi di frutta o zucchero, rispettivamente asportarli con un raschietto, asciugando poi il piano di cottura con un panno.

Avvertenze per la tabella dei tempi e delle temperature di cottura

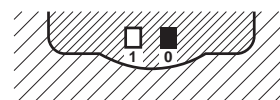
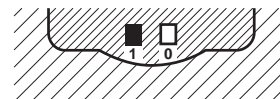
- Am Schluss dieser Anleitung finden Sie die detaillierte Back- und Brattabelle (siehe Inhaltsverzeichnis).

Beachten Sie bitte die folgenden Hinweise für den Gebrauch der Tabelle:

- Alle angegebenen Zeiten verstehen sich als Richtzeiten bei vorgeheiztem Backofen.
- Die Einschubrillen werden von unten gezählt.
- Die Zeitangaben für Wähen und Pizzas gelten bei Verwendung des mitgelieferten Kuchenblechs. Für runde Wähen und Pizzas sind die Zeiten entsprechend zu verkürzen, sollten jedoch nie unter 30 Minuten liegen.



Tips und Tricks für optimale Resultate



- En annexe à ce mode d'emploi, vous trouvez le tableau de cuisson et de rôtiage (voir table des matières).

Observez les indications suivantes pour l'utilisation du tableau:

- Tous les temps présentés sont des valeurs indicatives valables pour un four préchauffé.
- Les rainures d'insertion sont comptées depuis le bas.
- Les indications de temps pour les tartes et les pizzas sont valables si l'on utilise la tôle à gâteau livrée d'origine. Pour des tartes et des pizzas rondes, il faut raccourcir en conséquence les temps de cuisson, mais sans jamais descendre toutefois en-dessous de 30 minutes.

Conseils et trucs pour des résultats optimaux

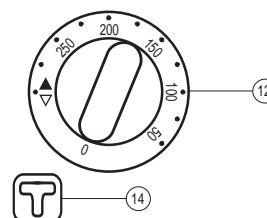
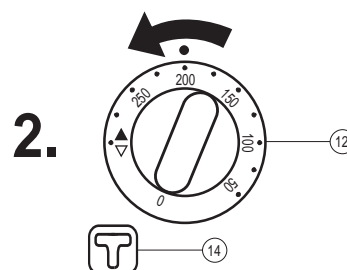
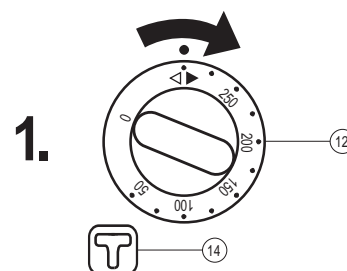
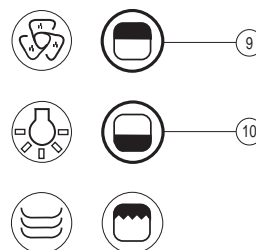
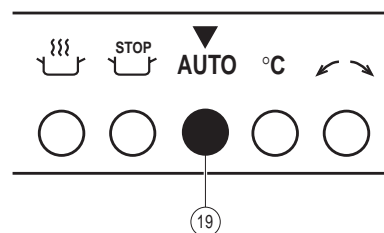
- Al termine di queste istruzioni trovate la tabella dettagliata dei tempi e delle temperature di cottura (vedere anche l'indice).

Per l'uso della tabella osservate le avvertenze seguenti:

- Tutti i tempi elencati sono da considerarsi esclusivamente come valori indicativi, con forno già preriscaldato.
- Le scanalature per la teglia vengono contate dal basso.
- Le indicazioni dei tempi per pizze e crostate valgono solo se si utilizza la teglia fornita. Per crostate e pizze rotonde i tempi vanno ridotti in misura corrispondente, ma non dovrebbero mai essere inferiori a 30 minuti.

Consigli e raccomandazioni per risultati ottimali

- Wenn immer möglich, verwenden Sie bei der Benutzung des Backofens das **Kuchenblech** und nicht den Gitterrost **als Unterlage**, Sie vermeiden so eine Verschmutzung des Backofenbodens. Zudem wird die Wärmeleitung durch die grosse Kontaktfläche verbessert.
- Kuchenbleche aus Aluminium, Weissblech oder Teflon sind nicht empfohlen, da sie längere Backzeiten zur Folge haben.
- Bei Gratins kann in den letzten Minuten vor Ablauf der Backzeit der Grillheizkörper zugeschaltet werden.
- Beim Grillieren gilt folgende Regel: Je dünner die Fleischstücke sind, je näher sollten sie beim Grillheizkörper liegen. Verwenden Sie das Kuchenblech als Auffangschale und schieben Sie es eine Rille unterhalb des Gitterrostes ein.
- Grössere Fleischstücke und Poulets sollten mit dem Drehspieß oder mit dem Bratenhalter (Sonderzubehör) grilliert werden.
- Der Fleisch-Fettfilter (32) an der Backofenrückwand ist bei Heissluftbetrieb für die Zubereitung von Gebäcken zu entfernen:
Heben Sie den Fleisch-Fettfilter von unten an und hängen Sie ihn aus.
- Bei Heissluftbetrieb ist zu beachten, dass die in den Rezepten angegebenen Back- und Bratzeiten etwas verkürzt werden müssen.
- Wenn Sie Wähen backen, ist der Backofen immer vorzuheizen.
- Füllen Sie Kuchenformen bei Heissluftbetrieb nur halb auf, da der Teig mehr aufgeht als beim konventionellen Backen.

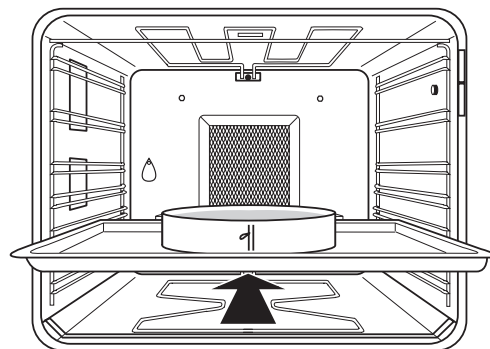


- Si possible, utilisez toujours pour le four la **tôle à gâteau** et non pas la grille **comme support**. Vous évitez ainsi d'encrasser le fond du four. De plus, le passage de la chaleur est amélioré grâce à la grande surface de contact.
- Les tôles à gâteau en aluminium, fer blanc ou téflon ne sont pas recommandées, du fait qu'elles nécessitent des temps de cuisson plus longs.
- Avec les gratins, il est possible d'enclencher le corps de chauffe du gril quelques minutes avant la fin du temps de cuisson.
- La règle suivante est valable pour les grillades: Plus les morceaux de viande sont minces, plus ils doivent se trouver près du corps de chauffe. Utilisez la tôle à gâteau comme bac de retenue et insérez-la une rainure en-dessous de la grille.
- Les morceaux de viande plus grands et les poulets doivent être grillés avec le tournebroche ou avec le porte-rôti (accessoire spécial).
- Le filtre à graisse (32) sur la paroi arrière du four doit être enlevé pour la confection de pâtisseries avec l'air chaud: Soulevez le filtre à graisse depuis le bas et tirez-le.
- Lors du fonctionnement avec l'air chaud, il faut raccourcir un peu les temps de cuisson et du four indiqués dans les recettes.
- Lorsque vous cuisez des tartes, il faut toujours préchauffer le four.
- Ne remplissez qu'à moitié les moules à gâteau lors du fonctionnement avec l'air chaud, car la pâte lève davantage que lors d'une cuisson conventionnelle.
- Ogni volta che sia possibile, utilizzate **come ripiano** per il forno la **teglia** e non la griglia. In tal modo evitate di sporcare il fondo del forno. Inoltre, grazie alla maggiore superficie di contatto, il calore viene condotto meglio.
- Si sconsigliano le teglie di alluminio, di lamiera bianca o rivestite di teflon, dato che richiedono tempi di cottura più lunghi.
- Nel caso dei gratins, durante l'ultimo minuto di cottura si può accendere anche il grill.
- Per la cottura alla griglia vale la regola seguente: Quanto più sottili sono i pezzi di carne, tanto minore dovrebbe essere la distanza dagli elementi riscaldanti. Utilizzate la teglia come leccarda, infilandola nella scanalatura sotto a quella della griglia.
- Nel caso di pezzi di carne di maggiori dimensioni o polli, si consiglia di utilizzare lo spiedo o il porta-arrosti (accessorio separato).
- Il filtro per i grassi (32) sul retro del forno, deve essere tolto se si utilizza l'aria calda per cuocere della pasticceria: Sollevare il filtro dal sotto e sganciatelo.
- Nel funzionamento ad aria calda, occorre ricordare che i tempi di cottura indicati nelle ricette devono essere leggermente ridotti.
- Se cuocete una crostata, il forno deve essere sempre preriscaldato.
- In caso di funzionamento ad aria calda, riempite lo stampo della torta solo fino a metà, dato che la pasta si gonfia di più che nella cottura convenzionale.

- Wir empfehlen Ihnen, beim Braten und Garen von Fleisch die Beilagen (Reis, Kartoffeln, Gemüse, etc.) gleich mitzugaren.



Vor der ersten Inbetriebnahme



- Nous vous conseillons lors du rôtiage et de la cuisson de viande de cuire en même temps les garnitures (riz, pommes de terre, légumes, etc.).

- Se cuocete della carne, vi consigliamo di cuocere insieme direttamente anche il contorno (riso, patate, verdura, ecc.).

Avant la première mise en service

**Prima di mettere in funzione
l'apparecchio per la prima volta**

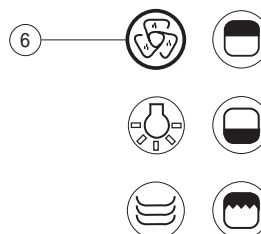
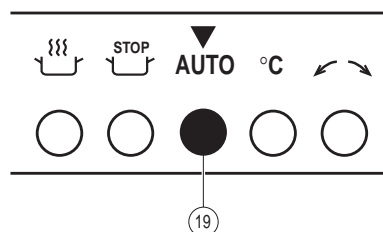
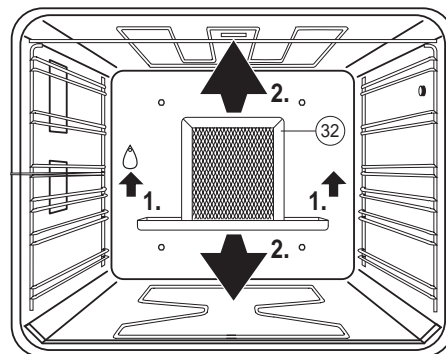
Vor der ersten Inbetriebnahme muss der Backofen kurz **leer** aufgeheizt werden:

Achtung: Alle Gegenstände, mit Ausnahme der Alufolie, aus dem Backofen entfernen.

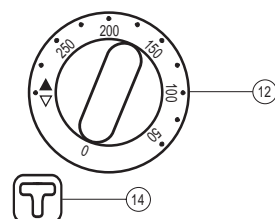
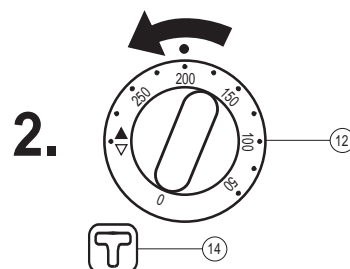
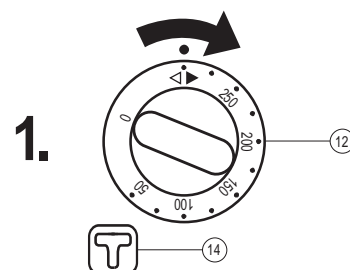
- Falls die Zeitanzeige (15) blinkt, stellen Sie die Uhrzeit gemäss Kapitel 4 ein, sonst funktioniert Ihr Backofen nicht!

Hinweis: Sollte der grüne Pfeil blinken, drücken Sie die Taste (19), um auf manuellen Betrieb umzuschalten.

- Achten Sie auf das Vorhandensein der Aluminium-Folie **unter** der Unterhitze.
- Stellen Sie den Temperaturregler für den Backofen (12) auf 150°C.
- Drücken Sie die Tasten für Oberhitze (9) und Grillheizkörper (11).



- Nach 2 Minuten schalten Sie mit der Taste (10) auf Unterhitze.
- Nach 2 Minuten schalten Sie mit der Taste (6) auf Heissluft.
- Nach 2 Minuten drehen Sie den Temperaturregler (12) zurück auf die Position «0» und schalten alles aus. Lassen Sie den Backofen bei offener Türe abkühlen.



Wenn Ihr Kochherd mit Gusskochplatten ausgerüstet ist

Avant la première utilisation, il est nécessaire de chauffer brièvement le four **à vide**:

Attention: Enlever du four tous les objets, à l'exception de la feuille d'aluminium.

- Au cas où l'affichage de l'heure (15) clignote, réglez l'horloge conformément au chapitre 4, faute de quoi votre four ne peut pas fonctionner!

Remarque: Si la flèche verte clignote, pressez la touche (19) pour commutation sur mode manuel.

- Assurez-vous de la présence d'une feuille d'aluminium **sous** le chauffage inférieur.
- Tournez le régulateur thermostatique du four (12) sur 150°C.
- Pressez les touches de chauffage supérieur (9) et le corps de chauffe du grill (11).

- Enclenchez 2 minutes plus tard le chauffage inférieur avec la touche (10).
- Enclenchez 2 minutes plus tard l'air chaud avec la touche (6).
- 2 minutes plus tard tournez le régulateur thermostatique (12) en sens inverse sur la position «0» et déclenchez tous. Laissez le four se refroidir avec sa porte ouverte.

Si votre cuisinière est équipée de plaques de cuisson en fonte

Prima di mettere in funzione il forno per la prima volta, occorre scaldarlo brevemente **a vuoto**:

Attenzione: Togliere dal forno tutti gli oggetti ad eccezione del foglio d'alluminio.

- Se l'orologio digitale (15) lampeggia, regolate l'ora come spiegato al capitolo 4, altrimenti il forno non può funzionare!

Avvertanza: Se la freccia verde dovesse lampeggiare, premete il pulsante (19) per passare al funzionamento manuale.

- Accertatevi che vi sia un foglio d'alluminio **sotto** il corpo riscaldante inferiore.
- Ruotate la manopola del termostato del forno (12) su 150°C.
- Premete i pulsanti per il riscaldamento superiore (9) e dell'elemento riscaldante del grill (11).

- Dopo 2 minuti premete il pulsante per il riscaldamento inferiore (10).
- Dopo 2 minuti premete il pulsante per il funzionamento ad aria calda (6).
- Dopo 2 minuti ruotate la manopola del termostato (12) sulla posizione «0» e spegnete tutto. Lasciate raffreddare il forno con lo sportello aperto.

Se la vostra cucina è dotata di piastre di ghisa

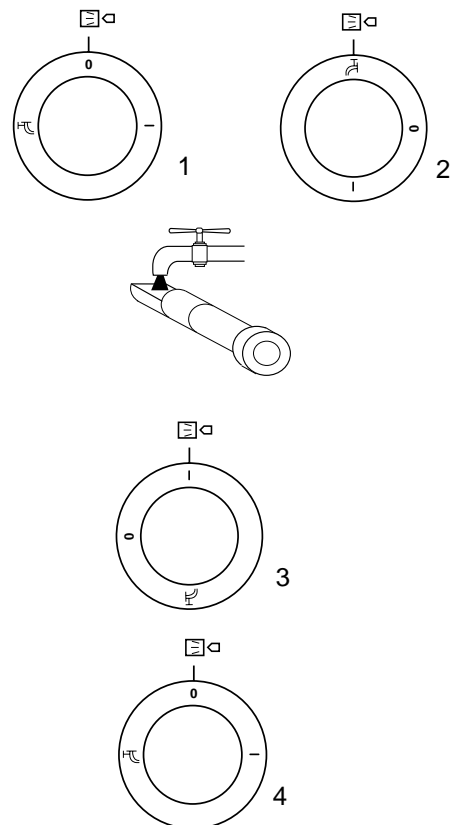
- Stellen Sie die Drehschalter (1), (2), (3) und (4) auf die Position «10» und lassen Sie den Schutzlack während 3 bis 5 Minuten aushärten bzw. abbrauchen. Stellen Sie die Drehschalter anschliessend auf die Position «0» zurück.



Hinweis: Die Geruchsentwicklung beim erstmaligen Aufheizen der Kochplatten und des Backofens ist normal. Während dieser Zeit ist der Raum gut zu lüften.

2 So bedienen Sie Ihren Kochherd manuell

Kochplatten



- Placez les commutateurs rotatifs (1), (2), (3) et (4) sur la position «10» pour faire durcir et s'évaporer en partie le vernis de protection pendant 3 à 5 minutes. Remettez ensuite les commutateurs rotatifs sur la position «0».

Remarque: L'apparition d'odeurs lors du premier échauffement des plaques de cuisson et du four est un phénomène absolument normal. Il est conseillé de bien aérer.

2 La manière d'utiliser votre cuisinière en mode manuel

Plaques de cuisson

- Mettete il commutatore (1), (2), (3) e (4) sulla posizione «10» e lasciate che la vernice protettiva indurisca, rispettivamente evapori per 3-5 minuti. Poi rimettete i commutatori nella posizione «0».

Avvertenza: L'odore che si sente quando si riscaldano per la prima volta le piastre di cottura ed il forno è assolutamente normale. Durante questo tempo ventilate bene il locale.

2 Funzionamento manuale della cucina

Piastre

- Vergewissern Sie sich, dass die Automatik (19) **nicht** in Betrieb ist.

- Stellen Sie den Drehschalter (1), (2), (3) oder (4) für die gewünschte Kochstelle gemäss den folgenden Angaben ein:

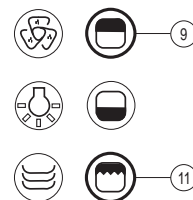
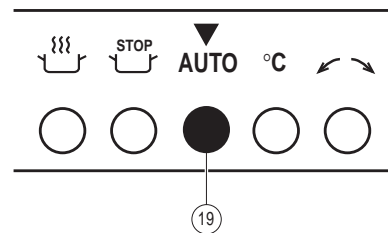
Stellung 1 - 4: Schwache Hitze zum Warmhalten und Aufwärmen.

Stellung 5 - 6: Schwache Mittelhitze zum Fortkochen, Dämpfen und Dünsten.

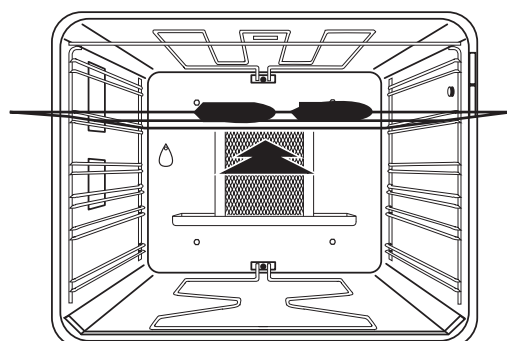
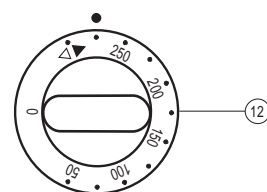
Stellung 7 - 8: Mittelhitze zum Braten und Ankochen.

Stellung 9 - 10: Starke Hitze zum Ankochen und für grosse Wassermengen.

- Zum Ausschalten stellen Sie den Drehschalter (1), (2), (3) oder (4) der entsprechenden Kochstelle auf die Position «0» zurück.



Glaskeramik-Kochfeld



- Assurez-vous que le mode automatique (19) **n'est pas** en fonction.

- Mettez l'un des commutateurs rotatifs (1), (2), (3) ou (4) dans la position correspondant à la plaque désirée selon les indications suivantes:

Position 1 à 4: Chaleur faible pour maintenir à température ou pour réchauffer.

Position 5 à 6: Chaleur faible-moyenne pour cuire, étuver et cuire à l'étouffée.

Position 7 à 8: Chaleur moyenne pour rôtir et cuire.

Position 9 à 10: Chaleur forte pour cuire et pour les grandes quantités d'eau.

- Pour déclencher, remettez le commutateur sélectionné (1), (2), (3) ou (4) sur la position «0».

- Accertatevi che il controllo automatico (19) sia **disinserito**.

- Regolate il commutatore (1), (2), (3) o (4) per la piastra desiderata, secondo le indicazioni seguenti:

Posizione 1 - 4: Calore debole per riscaldare e mantenere al caldo.

Posizione 5 - 6: Calore medio-debole, per proseguire la cottura, cuocere a vapore o rosolare.

Posizione 7 - 8: Calore medio per arrostitire e dare la prima cottura.

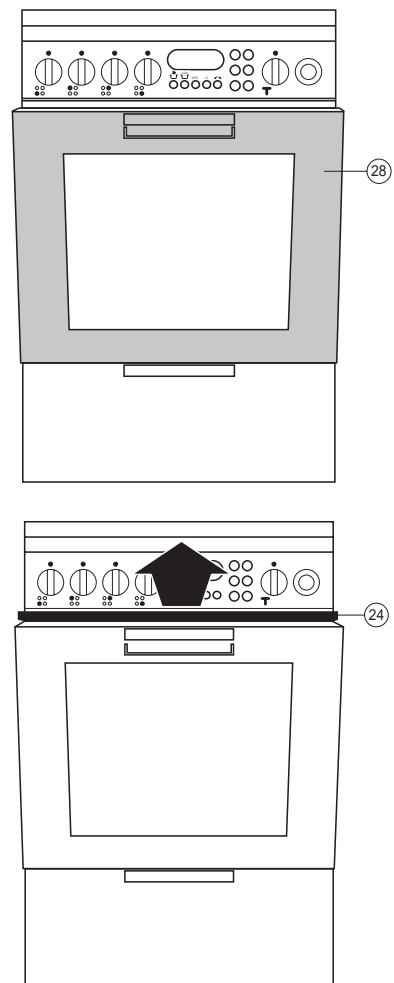
Posizione 9 - 10: Calore forte per la prima cottura e per grandi quantità d'acqua.

- Per spegnere la piastra, rimettete il commutatore (1), (2), (3) o (4) della piastra corrispondente sulla posizione «0».

Plaques de cuisson en vitrocérame

Piano di cottura in vetroceramica

- Vergewissern Sie sich, dass die Automatik (19) **nicht** in Betrieb ist.
- Stellen Sie den Drehschalter (1), (2), (3) oder (4) für die gewünschte Kochstelle zum Aufheizen auf die Position «10».
- Bei **Zweikreis-Kochzonen** wird dabei nur der innere Heizkreis eingeschaltet.
- Soll die ganze Zone beheizt werden, muss der Drehschalter über die Position «10» hinaus bis zum Endanschlag gedreht werden, worauf er selbsttätig auf die Position «10» zurückfedert.
- Nach dem Aufheizen stellen Sie den Schalter (1), (2), (3) oder (4) gemäss den folgenden Angaben ein:
Stellung 1 - 4: Schwache Hitze zum Warmhalten und Aufwärmen.
Stellung 5 - 6: Schwache Mittelhitze zum Fortkochen, Dämpfen und Dünsten.
Stellung 7 - 8: Mittelhitze zum Braten und Ankochen.
Stellung 9 - 10: Starke Hitze zum Ankochen und für grosse Wassermengen.
- Zum Ausschalten stellen Sie den Drehschalter (1), (2), (3) oder (4) der entsprechenden Kochzone auf die Position «0» zurück.



- Assurez-vous que le mode automatique (19) **n'est pas** en fonction.

- Mettez l'un des commutateurs rotatifs (1), (2), (3) ou (4) dans la position correspondant à la plaque désirée et en position «10» pour réchauffer.
- Avec les **surfaces de cuisson à deux circuits**, seul le circuit intérieur est enclenché.
- Si toute la zone doit être chauffée, tournez complètement jusqu'en butée le commutateur rotatif, qui revient ensuite automatiquement en position «10».
- Une fois la plaque réchauffée, mettez le commutateur sélectionné (1), (2), (3) ou (4) selon les indications suivantes:
Position 1 à 4: Chaleur faible pour maintenir à température ou pour réchauffer.
Position 5 à 6: Chaleur faible-moyenne pour cuire, étuver et cuire à l'étouffée.
Position 7 à 8: Chaleur moyenne pour rôtir et cuire.
Position 9 à 10: Chaleur forte pour cuire et pour les grandes quantités d'eau.
- Pour déclencher, remettez le commutateur (1), (2), (3) ou (4) de la plaque correspondante sur la position «0».

- Accertatevi che il controllo automatico (19) sia **disinserito**.

- Per riscaldare la zona di cottura desiderata, mettete il commutatore (1), (2), (3) o (4) sulla posizione «10».
- Nel caso delle **zone di cottura a doppio circuito** in questo modo si accende solo il circuito interno.
- Se si deve riscaldare l'intera zona, il commutatore deve essere ruotato fino all'arresto finale, oltre la posizione «10», poi ritorna automaticamente alla posizione «10».
- Dopo il riscaldamento, regolate il commutatore (1), (2), (3) o (4) in base alle indicazioni seguenti:
Posizione 1 - 4: Calore debole per riscaldare e mantenere al caldo.
Posizione 5 - 6: Calore medio-debole, per proseguire la cottura, cuocere a vapore o rosolare.
Posizione 7 - 8: Calore medio per arrostitire e dare la prima cottura.
Posizione 9 - 10: Calore forte per la prima cottura e per grandi quantità d'acqua.
- Per spegnere la zona di cottura, rimettete il commutatore (1), (2), (3) o (4) della zona corrispondente sulla posizione «0».

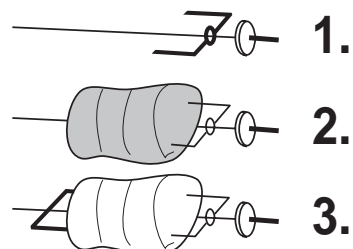
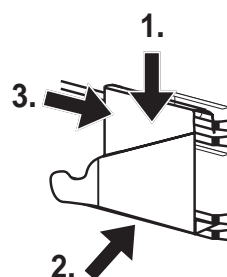
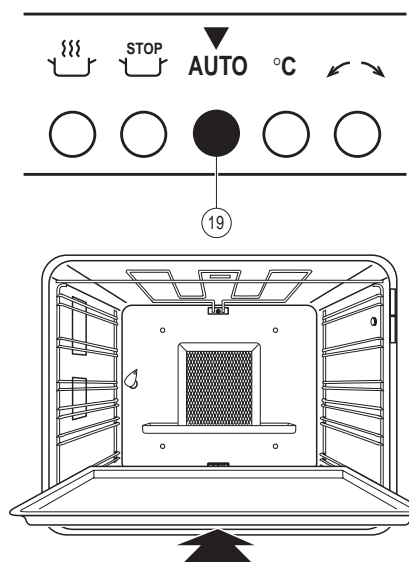
- Die **Restwärmeanzeigen** leuchten auch nach dem Ausschalten, wenn eine der Kochzonen eine Temperatur aufweist, bei der Verbrennungsgefahr besteht.

- Wenn Ihr Kochfeld mit einer **Warmhaltezone** ausgerüstet ist, können Sie Ihre Speisen auf dieser Fläche nach dem Kochen warmhalten. Zum Ein- und Ausschalten der Warmhaltezone dienen zwei Berührungstasten auf der Warmhaltezone:

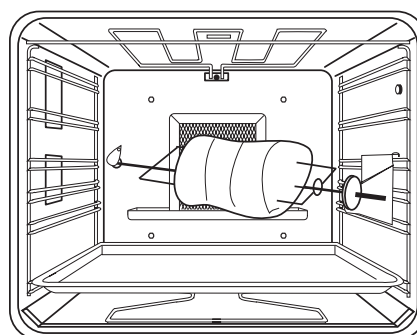
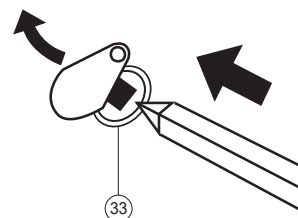
Warmhaltezone einschalten = ca. 3 - 4 Sekunden drücken

Warmhaltezone ausschalten = ca. 3 - 4 Sekunden drücken

3 So bedienen Sie Ihren Backofen manuell



Konventionelles Backen und Braten



- L'affichage de **chaleur résiduelle** s'allume lorsque une plaque, une fois déclenchée, possède une température pour laquelle un danger de brûlure subsiste.

- Si votre plan de cuisson est équipé d'une **zone de maintien au chaud**, vous pouvez tenir chaud sur cette surface les mets cuisinés. Deux touches à effleurement sur la zone de maintien au chaud servent à l'enclencher et à la déclencher:

Enclencher la zone de maintien au chaud = pressez env. 3 à 4 secondes

Déclenchez la zone de maintien au chaud = pressez env. 3 à 4 secondes

3 La manière d'utiliser votre four en mode manuel

Cuisson et rôtissage conventionnels

- Le indicazioni di **calore residuo** si accendono, anche dopo lo spegnimento, se una delle zona di cottura possiede ancora una temperatura che potrebbe provocare delle ustioni.

- Se il vostro piano di cottura è dotato di una **zona scaldavivande**, su tale zona potete tenere in caldo i cibi a cottura terminata. Per accendere e spegnere la zona scaldavivande, si utilizzano due tasti a sensore che si trovano sulla zona stessa:

Accensione zona scaldavivande = premere per circa 3 - 4 secondi

Spegnimento zona scaldavivande = premere per circa 3 - 4 secondi

3 Funzionamento manuale del forno

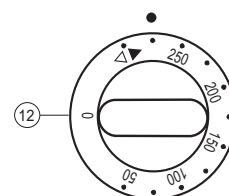
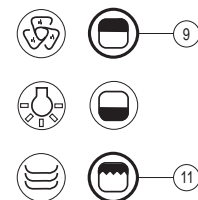
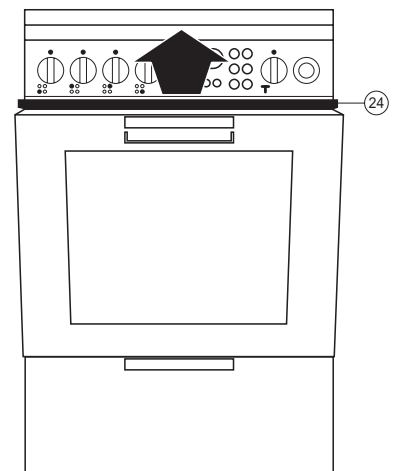
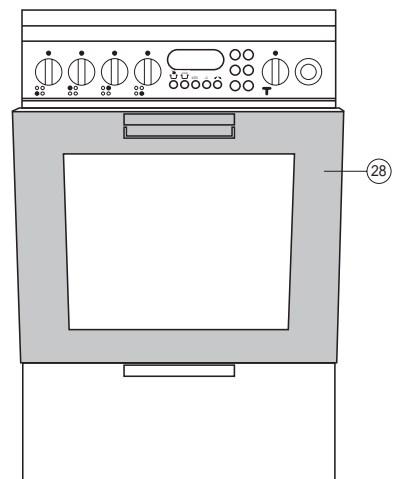
Cottura convenzionale

- Vergewissern Sie sich, dass die Automatik (19) **nicht** in Betrieb ist.

- Drücken Sie die Tasten für Oberhitze (9) und Unterhitze (10).

- Für das **Braten und Garen** drehen Sie den Temperaturregler (12) bis zum Endanschlag nach rechts und anschliessend zurück auf die gewünschte Temperatur gemäss der Back- und Brattabelle. Die Schnellaufheizung ist jetzt in Betrieb und die Kontrollampe (14) leuchtet. Gleichzeitig wird die Panelbeleuchtung sowie die Entlüftung eingeschaltet.

- Für das **Backen** drehen Sie den Temperaturregler (12) direkt auf die gewünschte Temperatur gemäss der Back- und Brattabelle, die Kontrollampe (14) leuchtet auf. Die Schnellaufheizung wird für das Backen nicht benötigt.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, bis die Kontrollampe (14) erlischt.
- Legen Sie das Backgut auf das mitgelieferte Kuchenblech. Wenn Sie eine spezielle Backform verwenden, legen Sie diese auf das Kuchenblech.



- Assurez-vous que le mode automatique (19) **n'est pas** en fonction.

- Pressez les touches de chauffage supérieur (9) et de chauffage inférieur (10).

- Pour **rôtir et cuire**, tournez le régulateur thermostatique (12) à droite jusqu'en butée, puis revenez à la température désirée conformément au table de cuisson et de rôtissage au four. L'échauffement rapide est en service maintenant et la lampe-témoin (14) s'allume. En même temps, l'éclairage du panneau de commande ainsi que la ventilation sont enclenchés.

- Pour **cuire au four**, tournez le régulateur thermostatique (12) directement sur la température désirée conformément au table de cuisson et de rôtissage au four et la lampe témoin (14) s'allume. L'échauffement rapide n'est pas nécessaire pour la cuisson au four.

- Faites préchauffer le four jusqu'à ce que la lampe-témoin (14) s'éteigne.

- Placez le mets à cuisiner sur la tôle à gâteau livrée avec l'appareil. Si vous utilisez un moule spécial, posez-le sur la tôle à gâteau.

- Accertatevi che il controllo automatico (19) sia **disinserito**.

- Premete i pulsanti per il riscaldamento superiore (9) e quello inferiore (10).

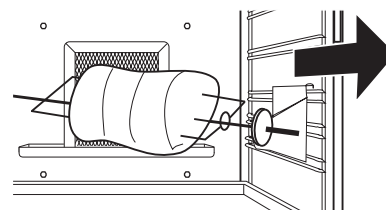
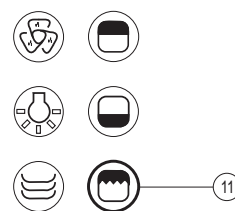
- Per la **cottura di carne**, arrosti ecc., girate la manopola del termostato (12) fino all'arresto finale verso destra e quindi ruotatela indietro, sulla temperatura desiderata, come indicata nella tabella per la cottura. In questo modo inserite il riscaldamento rapido e la spia luminosa (14) si accende. Contemporaneamente si accendono anche l'illuminazione del pannello di comando, nonché la ventilazione.

- Per la **cottura di pane**, torte e pasticceria girate la manopola del termostato (12) direttamente sulla temperatura desiderata, come indicato nella tabella per la cottura, e la spia luminosa (14) si accende. Per la cottura di pane, torte e pasticceria non occorre il riscaldamento rapido.

- Lasciate preriscaldare il forno finché la spia luminosa (14) si spegne.

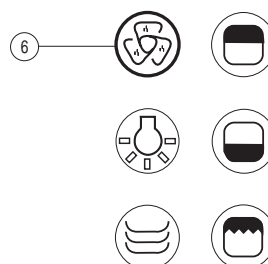
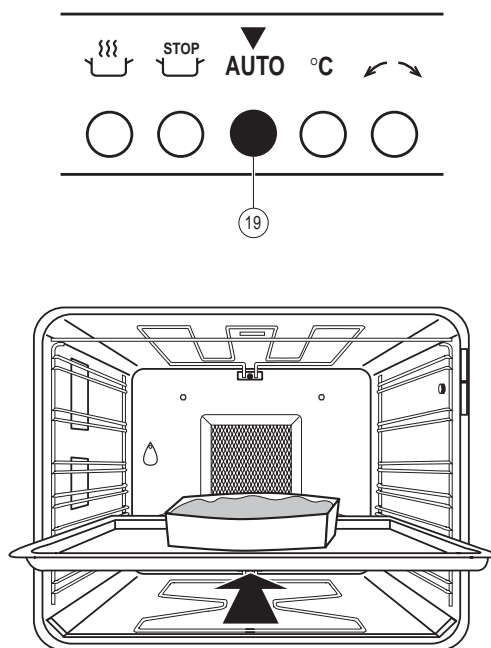
- Il pane, le torte o la pasticceria da cuocere devono essere messi sulla teglia fornita. Se utilizzate uno stampo speciale, posatelo ugualmente sulla teglia.

- Schmorbraten, Gulasch, Voressen etc. legen Sie in einen Bräter oder in eine Auflaufform mit Deckel. Stellen Sie den Bräter oder die Auflaufform auf das Kuchenblech.
- Schieben Sie das Kuchenblech in die Rille gemäss den Angaben in der Back- und Brattabelle.

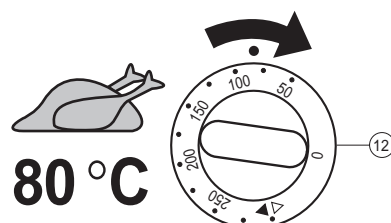
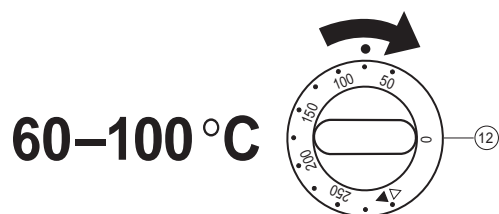


- Placez les rôtis à l'étuvée, les goulaches, les ragôts, etc. dans une braisière ou dans un moule à soufflé avec couvercle sur la tôle à gâteau.
- Insérez la tôle à gâteau dans la rainure conformément aux indications de la table de cuisson et de rôtissage au four.
- Lo stufato, lo spezzatino, il gulasch ecc. vanno messi in una pentola per arrosti o uno stampo per soufflé, muniti di coperchio. La pentola, risp. lo stampo vanno poi posati sulla teglia.
- Inserite la teglia nella scanalatura indicata nella tabella per la cottura.

- Nach Ablauf der Back-/Bratzeit drehen Sie den Temperaturregler (12) auf die Position «0» zurück.



Backen und Braten mit Heissluft



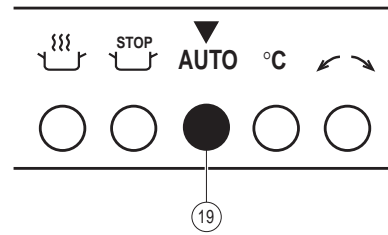
- Une fois écoulé le temps de cuisson/rôtissage, tournez le régulateur thermostatique (12) de nouveau en position «0».

- Trascorso il tempo di cottura, rimettete la manopola del termostato (12) nuovamente sulla posizione «0».

Cuisson avec l'air chaud

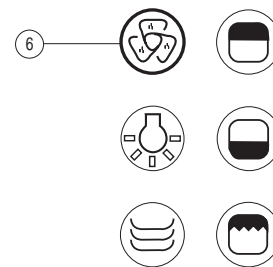
Cottura con aria calda

- Für das Backen ist der Fleisch-Fettfilter (32) zu entfernen. Heben Sie den Filter von unten etwas an und ziehen Sie ihn nach vorne aus der Halterung. Für das Braten von Fleisch belassen Sie den Filter im Backofen.

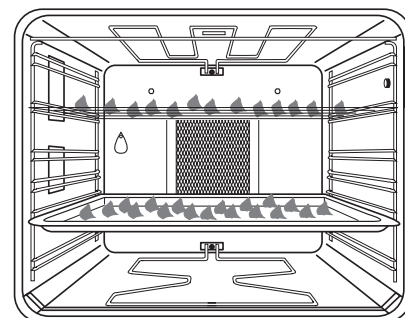
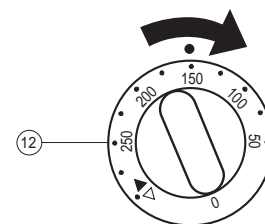


- Vergewissern Sie sich, dass die Automatik (19) **nicht** in Betrieb ist.

- Drücken Sie die Taste für Heissluftbetrieb (6).



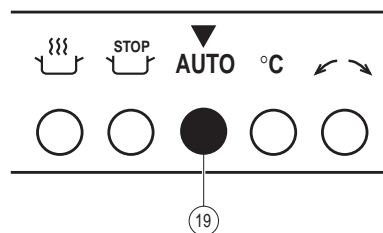
- Für das **Braten und Garen** drehen Sie den Temperaturregler (12) bis zum Endanschlag nach rechts und anschliessend zurück auf die gewünschte Temperatur gemäss der Back- und Brattabelle. Die Schnellaufheizung ist jetzt in Betrieb und die Kontrollampe (14) leuchtet. Gleichzeitig wird die Panelbeleuchtung sowie die Entlüftung eingeschaltet.



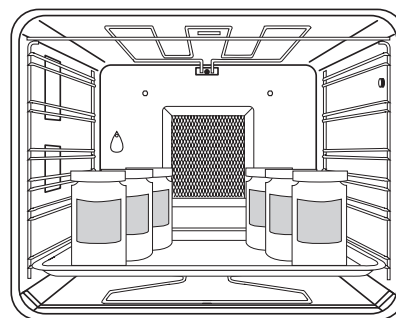
- Für das **Backen** drehen Sie den Temperaturregler (12) direkt auf die gewünschte Temperatur gemäss der Back- und Brattabelle, die Kontrollampe (14) leuchtet auf. Die Schnellaufheizung wird für das Backen nicht benötigt.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, bis die Kontrollampe (14) erlischt.

- Pour la cuisson de pain, pâtisserie, tourte etc., il faut enlever le filtre à graisse (32). Soulevez légèrement le filtre depuis dessous et tirez-le de son logement. Pour la viande, laissez ce filtre en place.
- Assurez-vous que le mode automatique (19) **n'est pas** en fonction.
- Pressez la touche pour le service à air chaud (6).
- Pour le **rôtissage et la cuisson**, tournez le régulateur thermostatique (12) à droite jusqu'en butée, puis revenez sur la température désirée conformément au table de cuisson et de rôtissage au four. L'échauffement rapide est maintenant en service et la lampe-témoin (14) s'allume. En même temps, l'éclairage du panneau de commande ainsi que la ventilation s'enclenchent.
- Pour la **cuisson au four**, tournez le régulateur thermostatique (12) directement sur la température et la lampe-témoin (14) s'allume. L'échauffement rapide n'est pas nécessaire pour la cuisson au four.
- Faites préchauffer le four jusqu'à ce que la lampe-témoin (14) s'éteigne.
- Per la cottura di pane, torte o pasticceria dovete togliere il filtro per i grassi (32). Sollevatelo leggermente dal sotto e poi sfilatelo dal suo supporto tirandolo in avanti. Se invece volete cuocere della carne, lasciate il filtro nel forno.
- Accertatevi che il controllo automatico (19) sia **disinserito**.
- Premete il pulsante per il funzionamento ad aria calda (6).
- Per la **cottura di carni**, arrosti ecc. ruotate la manopola del termostato (12) fino all'arresto finale verso destra e poi indietro, sulla temperatura desiderata, come indicato sulla tabella per la cottura. In tal modo inserite il riscaldamento rapido e la spia luminosa (14) si accende. Simultaneamente, si accendono l'illuminazione del pannello di comando, nonché la ventilazione.
- Per la **cottura di pane**, torte o pasticceria, girate la manopola del termostato (12) direttamente sulla temperatura desiderata, come indicata della tabella per la cottura, e la spia luminosa (14) si accende. Per la cottura di pane ecc. non occorre il riscaldamento rapido.

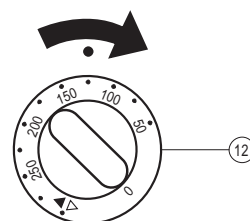
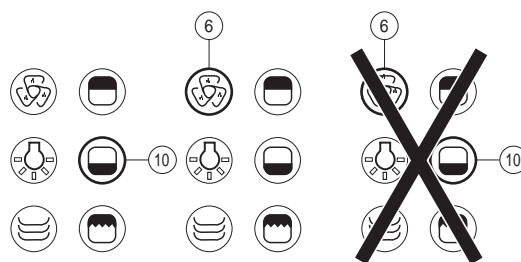
- Legen Sie das Backgut auf das mitgelieferte Kuchenblech. Wenn Sie eine spezielle Backform verwenden, legen Sie diese auf das Kuchenblech.



- Schmorbraten, Gulasch, Voressen etc. legen Sie in einen Bräter oder in eine Auflaufform mit Deckel. Stellen Sie den Bräter oder die Auflaufform auf das Kuchenblech.
- Schieben Sie das Kuchenblech in die Rille gemäß den Angaben in der Back- und Brattabelle.



Die Dampfeinspritzung



- Placez le mets sur la tôle à gâteau livrée avec l'appareil. Si vous utilisez un moule spécial, posez-le sur la tôle à gâteau.
- Placez les rôtis à l'étuvée, les goulaches, les ragôts, etc. dans une braisière ou dans un moule à soufflé sur la tôle à gâteau.
- Insérez la tôle à gâteau dans la rainure conformément aux indications de table de cuisson et de rôtissage.

- Lasciate preriscaldare il forno finché la spia luminosa si spegne (14).
- Posate i cibi da cuocere sulla teglia fornita. Se utilizzate uno stampo speciale, mettete anch'esso sulla teglia.
- Lo stufato, lo spezzatino, il gulasch ecc. vanno messi in una pentola per arrosti o uno stampo per soufflé, muniti di coperchio. La pentola, risp. lo stampo, vanno poi posati sulla teglia.
- Inserite la teglia nella scanalatura indicata nella tabella per la cottura.

L'injection de vapeur

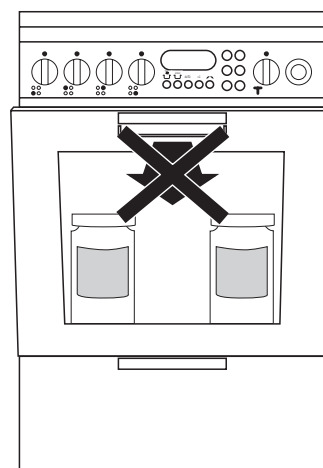
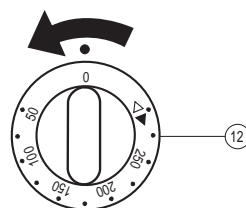
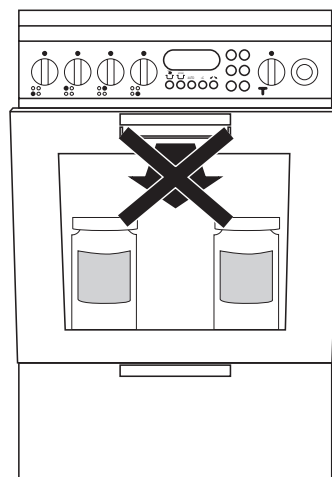
L'iniezione di vapore

- Mit der Dampfeinspritzung wird die Oberfläche des Back- oder Bratgutes schön knusprig. Die Dampfeinspritzung ist für alle Back-, Brat- und Grillvorgänge geeignet.

Vor dem Gebrauch der Dampfeinspritzung ist der Wasserbehälter aufzufüllen:

- Drehen Sie die Dampfeinspritzung aus der verriegelten Stellung (1) in die Auffüllstellung (2) und ziehen Sie sie nach vorne aus dem Gerät.
- Füllen Sie den Vorratsbehälter auf. Verwenden Sie dazu ausschliesslich Wasser!
- Führen Sie die Dampfeinspritzung in das Gerät ein. Drehen Sie die Dampfeinspritzung in die Pumpstellung (3) und pumpen Sie das Wasser, durch mehrfachen kurzen Druck auf die Dampfeinspritzung, in den Backofen.
- Drehen Sie die Dampfeinspritzung nach Gebrauch in die verriegelte Stellung (4).
- Nach Ablauf der Back-/Bratzeit drehen Sie den Temperaturregler (12) auf die Position «0» zurück.

Hinweis: Das Backgut bräunt bei Heissluftbetrieb rascher als im konventionellen Betrieb, dunkelt aber nachher nicht so schnell nach. Nehmen Sie also das Backgut nicht zu früh aus dem Ofen!



1 h

Grillieren auf dem Gitterrost

- L'utilisation de l'injection de vapeur permet d'obtenir des mets croustillants. L'injection de vapeur est adaptée à tous les processus de cuisson au four, de rôti et de grillade:

Le réservoir d'eau doit être rempli avant l'utilisation de l'injection de vapeur.

- Tournez l'injection de vapeur, de la position de verrouillage (1) dans la position de remplissage (2) et retirez-la complètement.
- Remplissez le réservoir d'eau uniquement.
- Introduisez l'injection de vapeur dans l'appareil. Tournez-la dans la position de pompage (3) et pompez l'eau dans le four en appuyant plusieurs fois sur l'injection de vapeur.
- Tournez l'injection de vapeur dans la position de verrouillage après l'utilisation.
- Une fois écoulé le temps de cuisson/rôti, tournez le régulateur thermostatique (12) de nouveau en position «0».

Remarque: Le mets brunit plus rapidement avec l'air chaud qu'en fonctionnement conventionnel, mais ensuite il ne fonce pas aussi vite. Ne retirez donc pas le mets trop tôt du four!

- Iniettando del vapore all'interno del forno, i cibi formano una bella crosta croccante. L'iniezione di vapore è adatta per qualsiasi cottura al forno o alla griglia:

Prima di utilizzare l'iniezione di vapore, occorre riempire il serbatoio dell'acqua:

- Girate l'iniettore dalla posizione sprangata (1) alla posizione di riempimento (2) e tiratelo in avanti fuori dall'apparecchio.
- Riempite il serbatoio. Utilizzate esclusivamente acqua!
- Introducete l'iniettore (15) nell'apparecchio. Girate l'iniezione di vapore nella posizione di pompaggio (3) e pompate l'acqua, mediante brevi e ripetute pressioni sull'iniettore, nel forno.
- Girate l'iniettore dopo l'uso nella posizione sprangata (4).
- Trascorso il tempo di cottura, girate la manopola del termostato (12) sulla posizione «0».

Avvertenza: Con il funzionamento ad aria calda, il pane o la pasticceria si dorano più rapidamente che con la cottura convenzionale, ma dopo non si scuriscono molto rapidamente. Fate quindi attenzione a non tirarli fuori dal forno troppo presto!

Grillades sur la grille

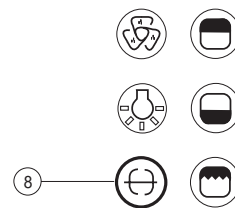
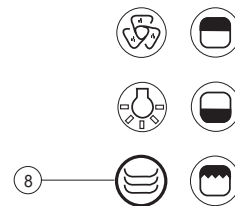
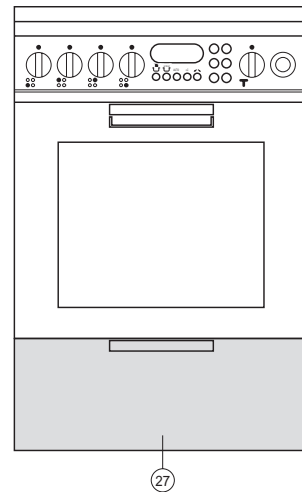
Grill e griglia

- Vergewissern Sie sich, dass die Automatik (19) **nicht** in Betrieb ist.

- Drücken Sie die Tasten für den Grillheizkörper (11) und für die Oberhitze (9).

- Drehen Sie den Temperaturregler (12) auf die höchste Temperatur und lassen Sie den Ofen ca. 6 Minuten vorheizen.

- Legen Sie das Grilliergut auf den Rost und schieben Sie diesen in die Rille gemäss den Angaben in der Back- und Brattabelle. Schieben Sie das Kuchen-



- Assurez-vous que le mode automatique (19) **n'est pas** en fonction.

- Accertatevi che il controllo automatico (19) sia **disinserito**.

- Pressez les touches pour le corps de chauffe du grill (11) et pour le chauffage supérieur (9).

- Premete i pulsanti per il grill (11) e il riscaldamento superiore (9).

- Tournez le régulateur thermostatique (12) sur la température extrême et faites préchauffer le four pendant env. 6 minutes.

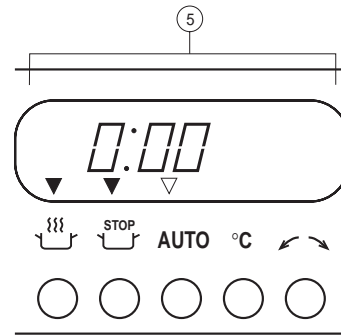
- Ruotate la manopola del termostato della temperatura (12) sulla temperatura massima e riscaldete il forno per circa 6 minuti.

- Posez la grillade sur la grille. Insérez la grille dans la rainure conformément au table de cuisson et de rôtiage au four. Insérez la tôle à gâteau comme

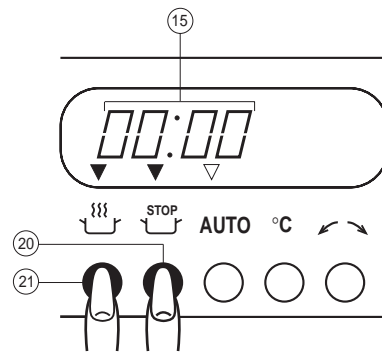
- Posate sulla griglia la pietanza da cuocere e infilatela nella scanalatura, come indicato nella tabella per la cottura. Come leccarda utilizzate la teglia,

blech als Auffangschale eine Rille unterhalb des Rostes in den Backofen.

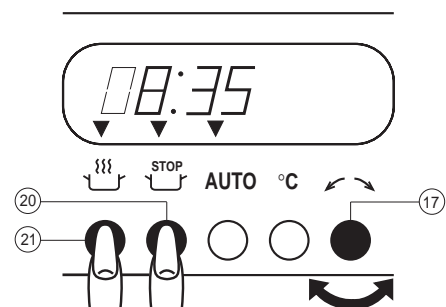
- Schliessen Sie die Türe (28).



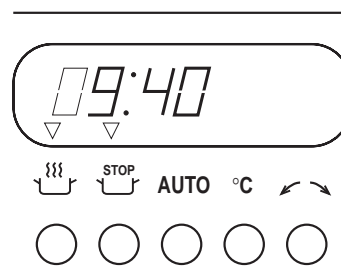
- Ziehen Sie die Dunstblende (24) bis zum Anschlag heraus.



- Nach Ablauf der Grillierzeit drehen Sie den Temperaturregler (12) auf die Position «0» zurück. Schalten Sie den Grillheizkörper (11) und gegebenenfalls die Oberhitze (9) aus.



Grillieren mit dem Drehspieß



bac de retenue dans le four une rainure en-dessous de la grille.

che va infilata nel forno una scanalatura al di sotto della griglia.

- Refermez la porte (28).

- Chiudete la porta (28).

- Tirez le tiroir de déflexion des buées (24) jusqu'en butée.

- Tirate fuori il deflettore del vapore (24) fino all'arresto.

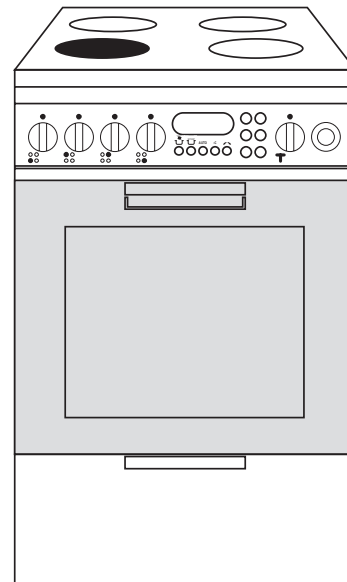
- Une fois écoulé le temps de grillage, tournez de nouveau le régulateur thermostatique (12) en position «0». Déclenchez le corps de chauffe du gril (11) et le cas échéant le chauffage supérieur (9).

- Trascorso il tempo di cottura, girate nuovamente la manopola del termostato (12) sulla posizione «0». Spegnete il grill (11) ed eventualmente il riscaldamento superiore (9).

Grillade avec le tournebroche

Grill e spiedo

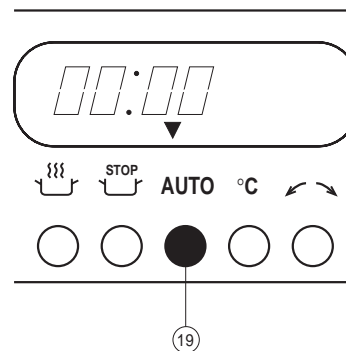
- Vergewissern Sie sich, dass die Automatik (19) **nicht** in Betrieb ist.



- Legen Sie das Kuchenblech auf den oberen Steg der ersten Rille. In dieser Stellung ist das Kuchenblech leicht geneigt und der Bratenjus sammelt sich vorne im Blech.

- Hängen Sie den Grillträger für den Drehspeiss in der 4. Rille ein.

- Stecken Sie den ersten Bratenhaken auf den Drehspeiss, gefolgt vom Grilliergut und dem zweiten Bratenhaken. Schieben Sie das Grilliergut in die Mitte des Spiesses und fixieren Sie die beiden Bratenhaken mit den Schrauben.



- Assurez-vous que le mode automatique (19) **n'est pas** en fonction.

- Accertatevi che il controllo automatico (19) sia **disinserito**.

- Posez la tôle à gâteau sur la traverse supérieure de la première rainure. Dans cette position, la tôle à gâteau est légèrement inclinée et le jus du rôti est récolté à l'avant.

- Inserite la teglia sul ponticello superiore della prima scanalatura. In tale posizione, la teglia è leggermente inclinata e il sugo dell'arrosto si raccoglie nella parte anteriore.

- Accrochez le support pour le tournebroche dans la 4ème rainure.

- Inserite nella 4a scanalatura il supporto per lo spiedo.

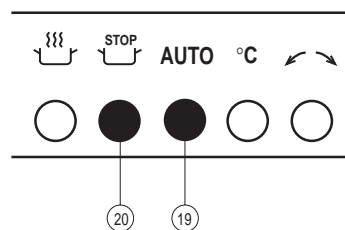
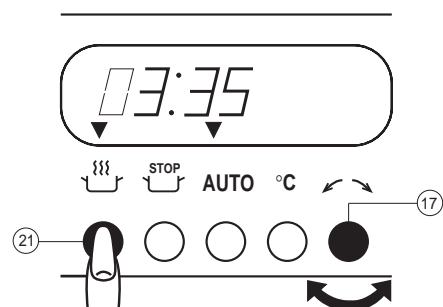
- Enfoncez le premier crochet de rôti sur le tournebroche, puis le mets à griller et le deuxième crochet. Poussez le mets à griller au milieu de la broche et fixez les deux crochets de rôti avec leurs vis.

- Infilate sullo spiedo il primo gancio per arrosti, seguito dal pezzo di carne, e quindi mettete il secondo gancio. Mettete il pezzo di carne al centro dello spiedo e fissate i due ganci con le viti.

- Stecken Sie den Drehspiess in den Drehspiess-Antrieb (33) hinter der Abdeckklappe an der Rückwand des Backofens.

- Legen Sie die runde Führung des Drehspiesses in die dafür vorgesehene Führung des Grillträgers ein.

- Schliessen Sie die Türe (28).



- Placez le tournebroche dans l'entraînement (33) derrière le rabat de protection de la paroi arrière du four.

- Posez la glissière ronde du tournebroche dans le gradin prévu du support.

- Refermez la porte (28).

- Infilate lo spiedo nell'apposito raccordo motore (33) dietro il portellino che si trova sul fondo del forno.

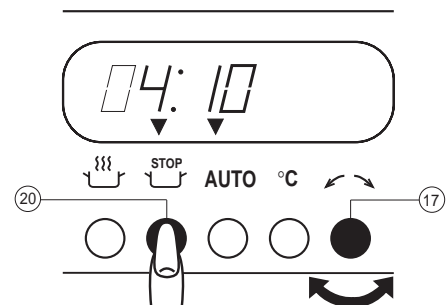
- Posate il cuscinetto dello spiedo sull'apposito supporto.

- Chiudete la porta (28).

- Ziehen Sie die Dunstblende (24) bis zum Anschlag heraus.

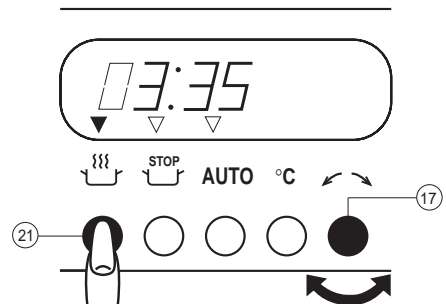
- Drücken Sie die Taste für den Grillheizkörper und den Grillmotor (11).

Hinweis: Wenn Sie grössere Quantitäten grillieren, sollten Sie zusätzlich die Taste für Oberhitze (9) drücken.



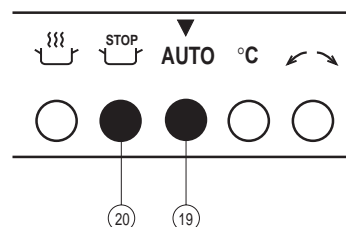
- Stellen Sie den Temperaturregler (12) auf die richtige Temperatur ein gemäss den Angaben in der Back- und Brattabelle.

- Nach Ablauf der Grillierzeit schalten Sie den Grillmotor mit der Taste (11) aus und drehen den Temperaturregler (12) auf die Position «0» zurück.



- Ziehen Sie den Drehspiess mit Hilfe des Handgriffes aus dem Backofen.

Auftauen mit Heissluft



- Tirez le tiroir de déflexion des buées (24) jusqu'en butée.

- Pressez la touche pour corps de chauffe du grill et pour le moteur du grill (11).

Remarque: Si vous grillez des quantités importantes, il faut presser en outre la touche de chauffage supérieur (9).

- Réglez le régulateur thermostatique (12) sur la température correcte conformément aux indications du table de cuisson et de rôtissage au four.
- Une fois écoulé le temps de grillage, déclenchez le moteur du grill avec la touche (11) et tournez de nouveau le régulateur thermostatique (12) en position «0».

- Retirez le tournebroche hors du four à l'aide de la poignée.

Décongélation avec l'air chaud

- Estraete fino all'arresto il deflettore per il vapore.

- Premete il pulsante per il grill e il motore dello spiedo (11).

- **Avvertenza:** Se grigliate una quantità notevole di carne, dovrete premere anche il pulsante per il riscaldamento superiore (9).

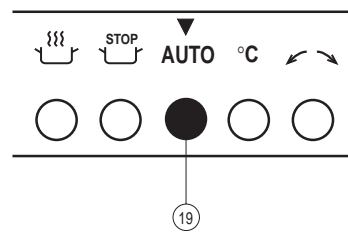
- Regolate la manopola del termostato (12) sulla temperatura corretta, come indicato nella tabella dei tempi e delle temperature di cottura.
- Trascorso il tempo di cottura, spegnete il motore del grill con il pulsante (11) e girate nuovamente la manopola del termostato (12) sulla posizione «0».

- Estraete lo spiedo dal forno, utilizzando l'apposita impugnatura.

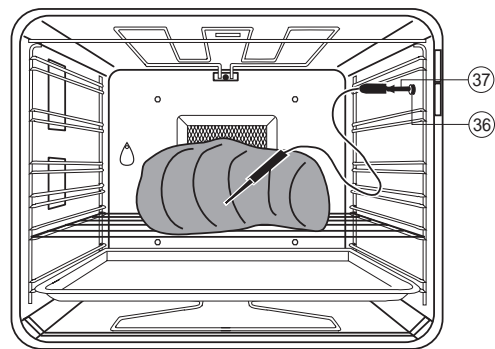
Scongellare con l'aria calda

- Vergewissern Sie sich, dass die Automatik (19) **nicht** in Betrieb ist.

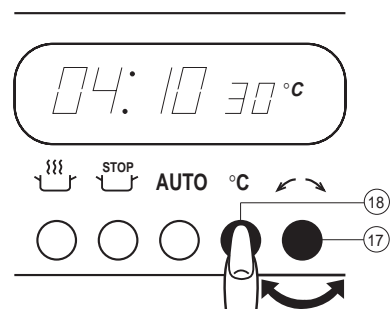
- Tiefgekühlte Produkte lassen sich mit Heissluft schnell und schonend auftauen:
- Geben Sie das Tiefkühlgut in einen temperaturbeständigen Behälter und stellen Sie den Behälter in den Backofen. Schliessen Sie die Backofentüre (28).



- Drücken Sie die Taste für Heissluftbetrieb (6).



- Stellen Sie den Temperaturregler für den Backofen (12) auf eine Temperatur zwischen 60°C und 100°C ein.



Hinweis: Für Fleisch und Geflügel darf die Temperatur nicht über 80°C betragen.

- Nach Ablauf der Auftauzeit drehen Sie den Temperaturregler (12) auf die Position «0» zurück und schalten den Heissluftbetrieb mit der Taste (6) aus.

Dörren mit Heissluft

- Assurez-vous que le mode automatique (19) **n'est pas** en fonction.

- Accertatevi che il controllo automatico (19) sia **disinserito**.

- Les produits surgelés se décongèlent rapidement et en douceur avec l'air chaud:
- Placez le mets à décongeler dans un récipient résistant à la chaleur. Posez le récipient dans le four. Fermez la porte du four (28).

- I prodotti surgelati possono essere scongelati rapidamente e delicatamente con l'aria calda:
- Mettete il surgelato in un contenitore resistente alla temperatura che a sua volta metterete nel forno. Chiudete la porta del forno (28).

- Pressez la touche pour le service à air chaud (6).

- Premete il pulsante per il funzionamento ad aria calda (6).

- Réglez le régulateur thermostatique du four (12) sur une température comprise entre 60°C et 100°C.

- Regolate la manopola del termostato del forno (12) su una temperatura fra 60°C e 100°C.

Remarque: La température ne doit pas dépasser 80°C pour la viande et la volaille.

Avvertenza: Per carne e pollame la temperatura non deve essere superiore a 80°C.

- Une fois écoulé le temps de décongélation, tournez de nouveau le régulateur thermostatique (12) en

- Trascorso il tempo di scongelamento, girate nuovamente la manopola del termostato (12) sulla posi-

- Vergewissern Sie sich, dass die Automatik (19) **nicht** in Betrieb ist.
- Der Heissluft-Backofen eignet sich hervorragend zum Dörren von Gemüse, Früchten, Pilzen und Kräutern.

Hinweis: Einige Kräuter halten das Aroma besser, wenn sie tiefgekühlt statt gedörrt werden.

- Belegen Sie das Kuchenblech oder den Gitterrost mit Backpapier und legen Sie das Dörrgut einschichtig zusammen auf.
- Drücken Sie die Taste für Heissluftbetrieb (6).

position «0» et déclenchez le service à air chaud avec la touche (6).

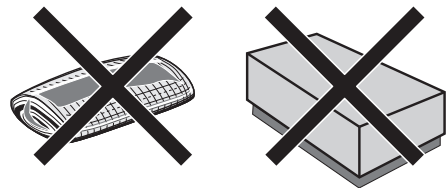
zione «0» e disinserite l'aria calda con il pulsante (6).

Séchage avec l'air chaud

Essicare con l'aria calda

- Konsultieren Sie die Back- und Brattabelle und stellen Sie den Temperaturregler (12) auf die richtige Temperatur ein.
- Schieben Sie das Kuchenblech oder den Gitterrost in den Backofen. Je nach Dörrgut können Sie in 3 bis 4 Etagen gleichzeitig dörren.
- Schliessen Sie die Backofentüre (28).
- Kurz vor Ablauf der Dörrzeit prüfen Sie den Trocknungsgrad des Dörrgutes:
Nehmen Sie 2 bis 3 Stücke des Dörrgutes heraus und pressen Sie sie zwischen Daumen und Zeigefinger: Es sollte kein Saft austreten, das Dörrgut darf aber auch nicht brüchig sein.
- Nach Ablauf der Dörrzeit drehen Sie den Temperaturregler (12) auf die Position «0» zurück und schalten den Heissluftbetrieb mit der Taste (6) aus.
- Lassen Sie das Dörrgut mindestens einen Tag an der Luft liegen, bevor Sie es in Stoffsäcke oder Konservengläser abfüllen.

Sterilisieren



- Assurez-vous que le mode automatique (19) **n'est pas** en fonction.
- Le four avec air chaud convient extraordinairement bien pour le séchage des légumes, des fruits, des champignons et des herbes.

Remarque: Certaines herbes conservent beaucoup mieux leur arôme lorsqu'ils sont surgelés au lieu d'être séchés.

- Garnissez la tôle à gâteau ou la grille de papier de protection pour la cuisson au four et posez les produits à sécher en une seule couche.
- Pressez la touche pour le service à air chaud (6).
- Consultez le table de cuisson et de rôtissage au four et réglez le régulateur thermostatique (12) sur la température correcte.
- Insérez la tôle à gâteau ou la grille dans le four. Selon le genre de produit, il est possible de sécher simultanément sur 3 à 4 étages.
- Fermez la porte du four (28).
- Testez un peu avant la fin du temps de séchage le degré de dessèchement obtenu:
Sortez 2 à 3 morceaux du produit et pressez-les entre le pouce et l'index. Aucun jus ne devrait sortir, mais le produit ne doit pas être cassant.
- Une fois écoulé le temps de séchage, tournez de nouveau le régulateur thermostatique (12) en posi-

- Accertatevi che il controllo automatico (19) sia **disinserito**.

- Il forno ad aria calda è l'ideale per essiccare verdura, frutta, funghi ed erbe.

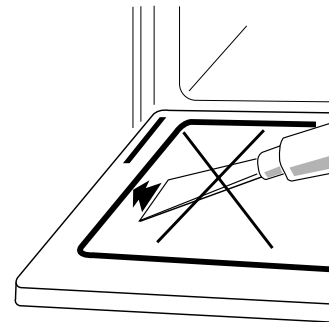
Avvertenza: Alcune erbe mantengono meglio il loro aroma se vengono congelate invece che essiccate.

- Rivestite la griglia o la teglia con carta da forno e posatevi sopra il cibo da essiccare, formando un unico strato.
- Premete il pulsante per il funzionamento ad aria calda (6).
- Consultate la tabella dei tempi e delle temperature di cottura e regolate la manopola del termostato (12) sulla temperatura corretta.
- Infilate la teglia o la griglia nel forno. Secondo cosa essiccate, potete far funzionare il forno simultaneamente a 3 - 4 livelli.
- Chiudete la porta del forno (28).
- Poco prima che scada il tempo previsto, controllate il grado d'essiccazione:
Prendete 2 o 3 pezzi di ciò che state essiccando e schiacciateli fra il pollice e l'indice. Non dovrebbe fuoriuscire succo, ma i pezzi essiccati non dovrebbero nemmeno essere friabile.

- Vergewissern Sie sich, dass die Automatik (19) **nicht** in Betrieb ist.
- Blanchieren Sie das Gemüse, kühlen Sie es unter kaltem Wasser kurz ab und füllen Sie es in die Gläser ein. Vorbereitetes Obst kann direkt in die Gläser gefüllt werden.

Hinweis: Alle verwendeten Gläser sollten gleich gross und in einwandfreiem Zustand sein. Prüfen Sie auch den Zustand der Gummidichtungen!

- Kochen Sie Salz- bzw. Zuckerwasser auf und füllen Sie damit die Gläser bis zu $\frac{3}{4}$ Höhe auf.
- Schieben Sie das Kuchenblech in die unterste Rille und stellen Sie die Gläser gemäss den nebenstehenden Abbildungen auf das Blech.



Hinweis: Die Gläser dürfen sich gegenseitig nicht berühren und sie dürfen auch keinen Kontakt mit dem Backofengehäuse haben.

- Schliessen Sie die Backofentüre (28).

tion «0» et déclenchez le service d'air chaud avec la touche (6).

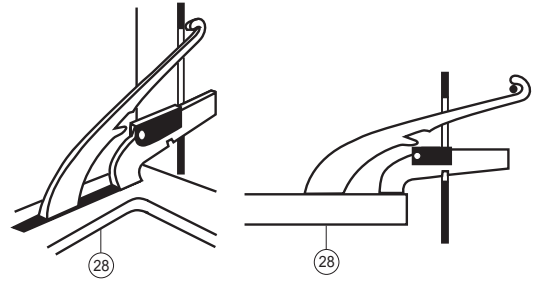
- Laissez reposer le produit séché au moins un jour à l'air avant de le mettre dans des sacs de tissu ou des bocaux de conservation.

- Trascorso il tempo di essiccazione, girate nuovamente la manopola del termostato (12) sulla posizione «0» e spegnete l'aria calda con il pulsante (6).
- Lasciate la frutta o la verdura essiccata per almeno un giorno all'aria, prima di metterla in sacchetti di stoffa o vasetti da conserva.

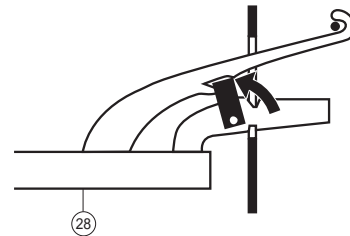
Stérilisation

Sterilizzazione

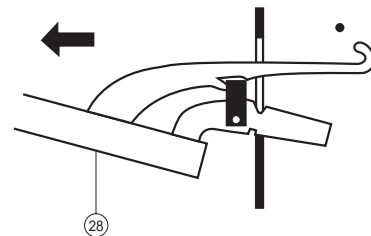
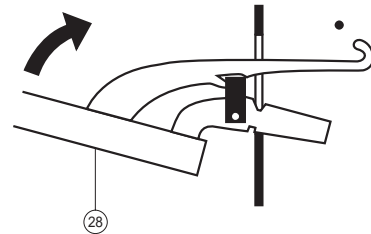
- Sterilisieren Sie mit Unterhitze **oder** mit Heissluft:
Wählen Sie mit der Taste (10) Unterhitze **oder** mit der Taste (6) Heissluftbetrieb.



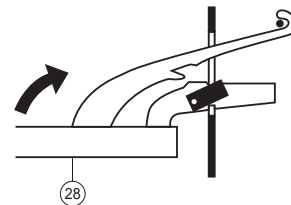
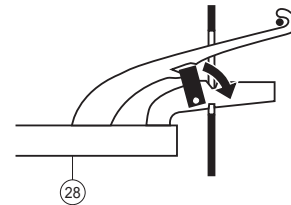
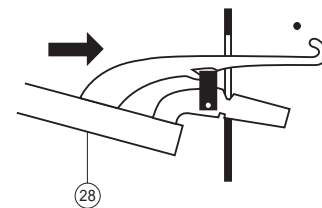
- Stellen Sie den Temperaturregler (12) auf die richtige Temperatur ein gemäss den Angaben in der Back- und Brattabelle.



- Öffnen Sie während dem Sterilisiervorgang auf keinen Fall die Backofentür (28).



- Wenn in allen Gläsern die Flüssigkeit gleichmässig perlt, drehen Sie den Temperaturregler (12) auf die Position «0» zurück. Lassen Sie die Backofentür (28) noch für eine weitere Stunde geschlossen.



- Assurez-vous que le mode automatique (19) **n'est pas** en fonction.
- Cuire brièvement les légumes, les refroidir sous l'eau courante et les mettre dans des bocaux propres. Disposer les fruits préparés directement dans les bocaux.

Remarque: Tous les bocaux doivent être de la même grandeur et dans un état impeccable. Contrôlez aussi l'état des joints de caoutchouc!

- Faites bouillir de l'eau salée ou sucrée et remplissez-en les bocaux aux trois quarts.
- Insérez la tôle à gâteau dans la rainure inférieure et placez les bocaux dessus conformément au croquis ci-contre.

Remarque: Les bocaux ne doivent pas se toucher, ni être en contact avec le four.

- Fermez la porte du four (28).
- Stérilisez avec le chauffage inférieur **ou** de l'air chaud: Sélectionnez le chauffage inférieur avec la touche (10) **ou** le service à air chaud avec la touche (6).

- Accertatevi che il controllo automatico (19) sia **disinserito**.

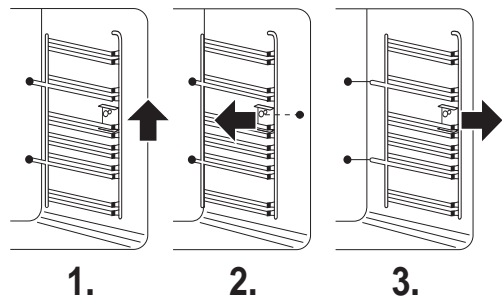
- Fate bollire brevemente la verdura, raffreddatela per qualche istante sotto l'acqua fredda, poi mettetela nei vasetti. La frutta può essere messa direttamente nei vasetti.

Avvertenza: Tutti i vasetti utilizzati dovrebbero avere le medesime dimensioni ed essere in perfetto stato. Controllate anche lo stato delle guarnizioni di gomma!

- Fate bollire della salamoia, rispettivamente dello sciroppo di zucchero e utilizzateli per riempire i vasetti fino a $\frac{3}{4}$ dell'altezza.
- Infilate la teglia nella scanalatura più bassa e posatevi sopra i vasetti, come indicato nelle figure a lato.

Avvertenza: I vasetti non devono toccarsi, nè toccare le pareti del forno.

- Chiudete la porta del forno (28).
- Per la sterilizzazione utilizzate il riscaldamento inferiore **oppure** l'aria calda: Selezionate con il pulsante (10) il riscaldamento inferiore **oppure** l'aria calda con il pulsante (6).



- Nehmen Sie die Gläser aus dem Ofen und lassen Sie sie, vor Zugluft geschützt, auf einer Holz- oder Stoffunterlage vollständig auskühlen.
- Für Gemüse und Pilze wiederholen Sie den Sterilisierungsvorgang nach 24 bis 48 Stunden.
- Prüfen Sie nach dem Abkühlen und nach einigen Tagen die Dichtheit der Verschlüsse: Wenn sie sich leicht abheben lassen, ist das entsprechende Glas nochmals zu sterilisieren oder dessen Inhalt sofort zu verbrauchen.

Die beheizbare Schublade (Modell SL6 N + SL6 NV)



- Réglez le régulateur thermostatique (12) sur la température correcte conformément aux indications de table de cuisson et de rôtiage au four.

- N'ouvrez sous aucun prétexte la porte du four (28) durant le processus de stérilisation.

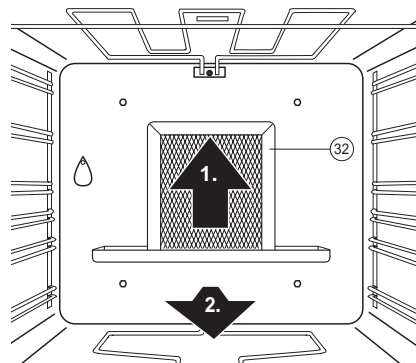
- Lorsque le liquide perle régulièrement dans tous les bords, tournez de nouveau le régulateur thermostatique (12) en position «0». Laissez la porte du four (28) fermée pendant une heure encore.

- Regolate la manopola del termostato (12) sulla temperatura corretta, come indicato nella tabella per la cottura.

- Durante la sterilizzazione, non aprite la porta del forno (28) per nessuna ragione.

- Quando in tutti i vasetti il liquido forma uno strato uniforme di goccioline, girate la manopola del termostato (12) sulla posizione «0». Lasciate chiuso la porta del forno (28) ancora per un'ora.

In der beheizbaren Schublade (27) können Sie Geschirr vorwärmen:



- Zum Einschalten der Schubladenheizung drücken Sie die Taste (8).

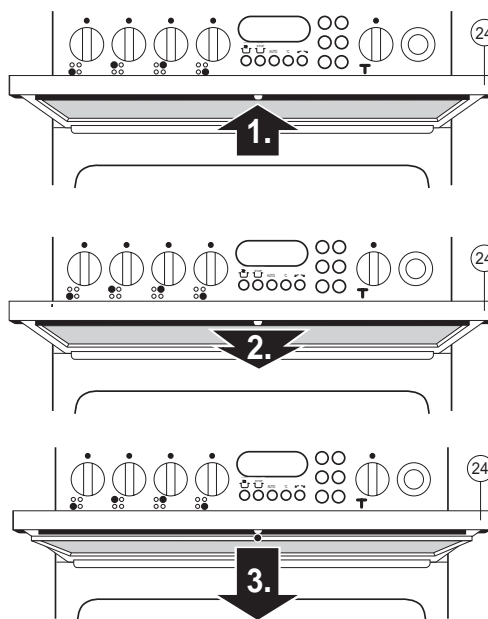
Hinweis: Die Temperatur regelt sich selbsttätig und kann nicht eingestellt werden.

Bei Modellen ohne Schubladenheizung dient die Taste (8) zum Einschalten des Grillmotors.

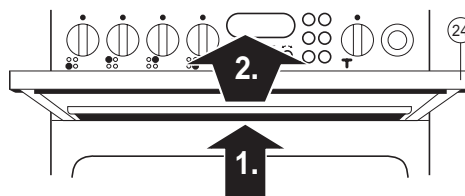
4 So arbeiten Sie mit der elektronischen Schaltuhr

Die elektronische Schaltuhr (5) zeigt Ihnen die aktuelle Uhrzeit an. Vor allem aber enthält die Schaltuhr eine **Automatik**, die Ihnen das Kochen, Backen, Braten etc. erleichtert.

Hinweis: Wenn die Zeitanzeige (15) blinkt, muss die Uhrzeit eingestellt werden, sonst ist das Gerät nicht funktionsbereit!



Einstellung der Uhrzeit



- Sortez les bocaux du four. Laissez-les complètement refroidir en les plaçant sur un support de bois ou sur un tissu et en les protégeant des courants d'air.
- Répétez le processus de stérilisation 24 à 48 heures plus tard pour les légumes et les champignons.
- Après le refroidissement et quelques jours plus tard, contrôlez l'étanchéité des bocaux: Si les couvercles se soulèvent sans peine, il faut restériliser les bocaux concernés ou consommer immédiatement leur contenu.
- Togliete i vasetti dal forno e lasciateli raffreddare completamente su una base di legno o di stoffa, al riparo dalle correnti d'aria.
- Nel caso delle verdure e dei funghi ripetete la sterilizzazione dopo 24-48 ore.
- Sia dopo il raffreddamento che dopo qualche giorno, controllate che la chiusura sia ermetica: Se il coperchio si lascia sollevare facilmente, il vasetto deve essere nuovamente sterilizzato, o il suo contenuto consumato immediatamente.

**Le tiroir chauffant
(modèles SL6 N et SL6 NV)**

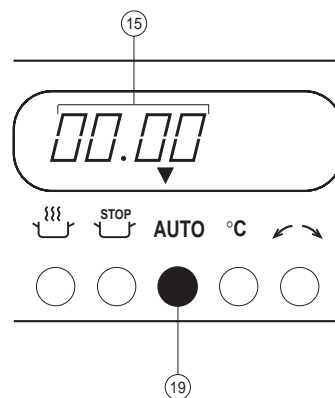
**Il cassetto riscaldabile
(modelli SL6 N ed SL6 NV)**

Wenn die Zeitanzeige (15) blinkt und «00:00» anzeigt oder wenn Sie die Uhrzeit korrigieren wollen, gehen Sie wie folgt vor:

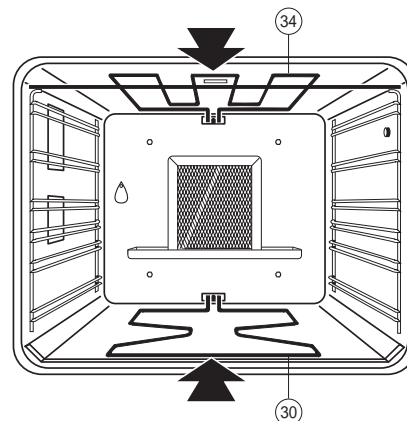
- Drücken Sie gleichzeitig die Taste für Koch- und Backdauer (21) und die Stoptaste (20) und halten Sie sie gedrückt.

- Stellen Sie mit dem Drehknopf (17) durch Drehen nach links oder nach rechts die aktuelle Uhrzeit ein.

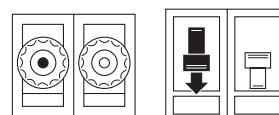
- Lassen Sie beide Tasten (21) und (20) los und die Uhr ist betriebsbereit.



Hinweis: Sollte der grüne Pfeil blinken, drücken Sie die Taste (19), um auf manuellen Betrieb umzuschalten.



Einige Worte zur Automatik



Le tiroir chauffant (27) permet de préchauffer la vaisselle:

Nel cassetto riscaldabile (27) potete preriscaldare le stoviglie:

- Pour enclencher le chauffage du tiroir, pressez la touche (8).

- Per accendere il riscaldamento del cassetto, premete il pulsante (8).

Remarque: La température est autorégulée et ne peut donc pas être réglée par l'utilisateur.

Avvertenza: La temperatura si regola da sola e non può essere modificata.

Pour les modèles sans chauffage du tiroir, la touche (8) sert à l'enclenchement du moteur du gril.

Nei modelli senza cassetto riscaldabile il pulsante (8) serve ad accendere il motore dello spiedo.

4 La manière de travailler avec l'horloge électronique de commutation

L'horloge électronique de commutation (5) vous indique l'heure actuelle. Mais cette horloge comporte surtout un **système automatique** qui vous facilite les opérations de cuisson sur les plaques ou au four, de rôtiage, etc.

Remarque: Lorsque l'affichage de l'heure (15) clignote, il est nécessaire de régler l'heure, faute de quoi l'appareil ne peut pas fonctionner!

4 Così funziona il temporizzatore elettronico

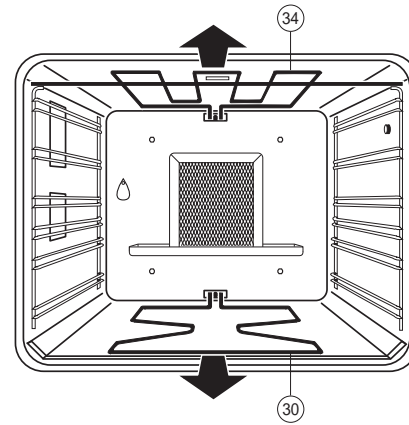
Il temporizzatore elettronico (5), oltre ad indicare l'ora, soprattutto serve però per il **funzionamento automatico**, per facilitarvi la cottura sia sulla piastra che nel forno.

Avvertenza: Se l'orologio digitale (15) lampeggia, occorre regolare l'ora, altrimenti l'apparecchio non funziona!

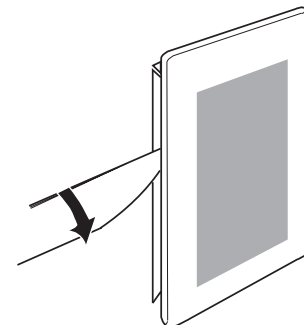
Réglage de l'heure

Regolazione dell'ora

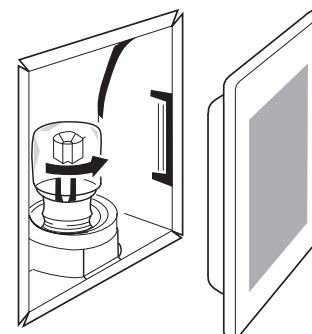
- Die **vordere linke Kochstelle** und der **Backofen** können mit der Automatik benützt werden. Die restlichen Kochstellen können nur manuell bedient werden, wie in Kapitel 2 beschrieben.
- Die Automatik umfasst drei Programme, die in den folgenden Kapiteln beschrieben werden:
 - Sofortprogramm
 - Zeitprogramm
 - Temperaturprogramm (nur Backofen)



- Alle an der Schaltuhr eingegebenen Werte können Sie jederzeit korrigieren, selbst dann, wenn ein Programm bereits läuft.
- Ein laufendes Programm können Sie jederzeit abbrechen, indem Sie die eingestellten Werte auf «00:00» (beim Temperaturprogramm auf 00°C) zurückstellen.



- Immer nach Ablauf eines Automatikprogramms blinkt das grüne Dreieck über der Taste (19). Um die vordere linke Kochstelle und den Backofen manuell bedienen zu können, müssen Sie die Taste (19) drücken, um die Automatik abzuschalten.



Lorsque l'affichage de l'heure (15) clignote et indique «00:00» ou lorsque vous désirez corriger l'heure, procédez comme suit:

- Pressez simultanément et sans les relâcher la touche de durée de cuisson (21) et la touche d'arrêt (20).

- Réglez l'heure exacte en tournant à gauche ou à droite le bouton rotatif (17).

- Relâchez les deux touches (21) et (20), l'horloge est prête pour le service.

Remarque: Si la flèche verte clignote, pressez la touche (19) pour commutation sur mode manuel.

Quelques mots sur le système automatique

Se l'orologio digitale (15) lampeggia e indica «00:00» o se volete correggere l'ora, procedete nel modo seguente:

- Premete simultaneamente il pulsante per la durata della cottura (21) e il pulsante d'arresto (20) e teneteli premuti.

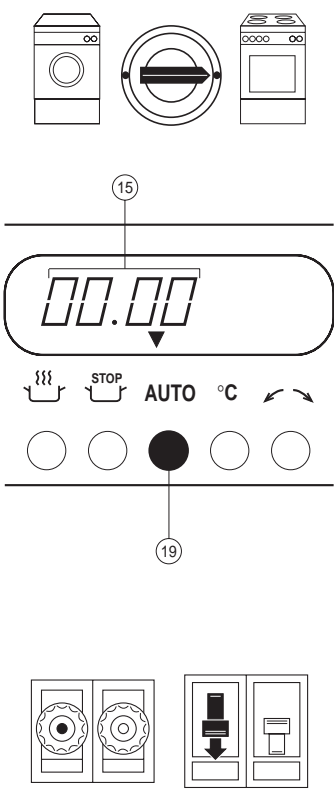
- Regolate l'ora girando la manopola (17) verso sinistra o verso destra.

- Lasciate andare i due pulsanti (21) e (20), l'orologio è regolato.

Avvertenza: Se la freccia verde dovesse essere lampeggiare, premete il pulsante (19) per passare al funzionamento manuale.

Qualche parola sul funzionamento automatico

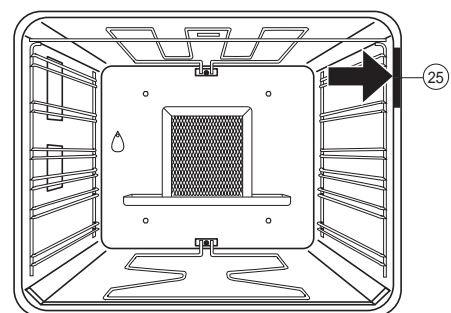
Das Sofortprogramm



- La **plaque de cuisson avant gauche** et le **four** peuvent s'utiliser avec le système automatique. Les autres plaques ne peuvent être utilisées qu'en mode manuel, comme décrit au chapitre 2.
- Le système automatique comprend trois programmes, décrits au chapitre suivant:
 - Programme immédiat
 - Programme retardé
 - Programme de température (seulement pour le four)
- Vous pouvez modifier n'importe quand toutes les valeurs communiquées à l'horloge, même lorsqu'un programme est en cours de fonctionnement.
- Vous pouvez interrompre n'importe quand un programme en cours de fonctionnement en remettant les valeurs programmées sur «00:00» (sur 00°C pour le programme de température).
- Le triangle vert au-dessus du commutateur (19) clignote toujours après l'achèvement d'un programme.
- La **piastra anteriore sinistra** e il **forno** possono essere fatti funzionare automaticamente. Le altre zone di cottura possono essere fatte funzionare solo a mano, come descritto al capitolo 2.
- Il funzionamento automatico comprende tre programmi, descritti nei capitoli seguenti:
 - Programma immediato
 - Programma temporizzato
 - Programma a temperatura (solo per il forno)
- Potete correggere tutti i valori impostati sull'orologio, anche se il programma è già stato fatto partire.
- Potete interrompere in qualsiasi momento un programma in corso, rimettendo a «00:00» il valore impostato (nel caso del programma a temperatura, a 00°C).
- Al termine di un programma automatico lampeggia sempre il triangolo verde sopra al pulsante (19). Per poter utilizzare a mano la zona di cottura anteriore

Sie stellen die gewünschte Koch-, Back- oder Bratdauer ein. Nach Ablauf dieser Zeit wird die Kochstelle vorne links oder der Backofen ausgeschaltet und ein Piepston ertönt. Dieses Programm startet sofort nach der Einstellung.

- Stellen Sie die Kochstelle oder den Backofen ein, wie in Kapitel 2 und 3 beschrieben.
- Halten Sie die Taste für Koch- und Backdauer (21) gedrückt und stellen Sie mit dem Drehknopf (17) die gewünschte Koch-, Back- oder Bratdauer (max. 5 Std. 59 Min.) ein.
- Nach Loslassen der Taste für Koch- und Backdauer (21) startet das Programm sofort.
- Nach Ablauf des Programms ertönt ein Piepston, den Sie durch Drücken der Stoptaste (20) abschalten können. Durch Drücken der Taste (19) schaltet die Automatik aus.



Serie-Nummer
Numéro de série
Numero di serie

Prod-Nr.:

Mod:

Modell-Bezeichnung
Désignation de modèle
Denominazione del modello

Das Zeitprogramm

me automatique; pour pouvoir utiliser la plaque avant gauche et le four en mode manuel, vous devez presser la touche (19) pour mettre hors fonction le mode automatique.

sinistra o il forno, occorre premere il pulsante (19) per disinserire il comando automatico.

Le programme immédiat

Il programma immediato



Table de cuisson et de rôtissage au four	Service de cuisson au four						2 étages	3 étages
	conventionnel			air chaud				
	temp. °C	durée min.	rai- nure	temp. °C	durée min.	rai- nure		
Tartes et pizzas, tartes aux fruits à pâte brisée ou feuilletée								
avec fruits frais avec crème	225	35 - 40	3	200	35 - 40	3	2 + 5	1+3+5
avec fruits congelés et crème	225	40 - 50	3	200	40 - 50	3	2 + 5	—
Tarte française (sans crème)	225	40 - 50	3	200	40 - 50	3	2 + 5	1+3+5
Pâte sucrée avec fruits	225	35 - 40	3	200	30 - 40	3	2 + 5	1+3+5
Gâteau au fromage	225	30	2 - 3	200	30	2	2 + 5	—
Pizza avec pâte levée	225 - 250	20 - 30	3	225 - 250	20 - 30	3	2 + 5	1+3+5
Gâteaux - tourtes (pâte à biscuit, pâte à poudre à lever)								
Gougelhof	180	50 - 65	2 - 3	175 -180	50 - 60	2	1 + 4	—
Roulade	180	13 - 15	2 - 3	175	13	2	2 + 5	1+3+5
Gâteau au séré	180	60	2 - 3	175 - 180	50 - 60	2	1 + 4	—
Pain d'épice	165	50 - 60	2 - 3	165	50 - 60	2	2 + 5	—
Pâtes très lourdes, cuire év. à une température plus basse de 10 à 15°C.								
Pâte feuilletée								
Friandises pour apéro	225	15 - 20	3	200	15 - 20	3	2 + 5	1+3+5
Croissants au jambon, etc. selon la grandeur	225	20 - 30	3	200	20 - 30	3	2 + 5	1+3+5
Croissants aux amandes	225	20 - 30	3	200	20 - 30	3	2 + 5	1+3+5
Filet en croûte	225	30 - 40	3	200	30 - 40	3	1 + 4	—
* Pâte à levure								
Pain, selon la grandeur	225	40 - 60	3	200	35 - 55	3	1 + 4	—
Tresse	225	45 - 55	3	200	35 - 50	3	1 + 4	—
Petits pains etc.	225	25 - 35	3	200	25 - 30	3	1 + 4	—
Gougelhof	200	50 - 60	3	200	55 - 60	3	1 + 4	—
Pain de poire, selon la grandeur	180	60	3	180	60	3	1 + 4	—
Couronne	180	50 - 60	3	175	50	3	1 + 4	—
Petits gâteaux								
Pâtisserie soufflée, chou à la crème	200	30 - 40	2 - 3	175	25 - 35	3	1 + 4	—
* Convient pour le service automatique.								

Table de cuisson et de rôtiissage au four	Service de cuisson au four						2 étages	3 étages
	conventionnel			air chaud				
	temp. °C	durée min.	rai- nure	temp. °C	durée min.	rai- nure		
* Gratins et soufflés								
Soufflés piquants et sucrés	180	40	2	180	35 - 40	2	1 + 4	—
Gratins piquants et sucrés	200 - 220	45 - 55	3	180 - 200	40 - 50	2	1 + 4	—
* Gratins	225	30 - 40	3	200	30 - 40	3	1 + 4	—
Légumes, riz, maïs, etc. comme accompagnement								
* Riz, maïs (couvert)	225	35	3	200	35	2	1 + 4	—
* Légumes (couvert), selon le type de légume	225	30 - 60	2 - 3	200	30 - 60	2	1 + 4	—
Biscuits de Noël								
Milans et tous les biscuits à pâte au beurre	175 - 200	15 - 18	3	160 - 175	15 - 18	3	2 + 5	1+3+5
Biscuits à sécher	160 - 180	15 - 20	3	140	15	3	2 + 5	1+3+5
Laisser sécher les biscuits pendant la nuit sur une tôle ou sur du papier de protection pour la cuisson au four.								
Pains d'anis	150	15 - 18	3	140	15	3	2 + 5	1+3+5
Attention: ne pas laisser sécher ces biscuits sur du papier de protection, sinon ils ne forment pas de «pieds».								
Viandes sans gril								
Rôti de bœuf, 1 kg	225	70 - 80	2	200	70 - 80	1 - 3		
Rôti de porc, 1 kg	225	75 - 90	2	200	75 - 90	1 - 3		
Rôti de veau, 1 kg	225	70 - 80	2	200	70 - 80	1 - 3		
Rôti hâché, 1 kg	225	50 - 60	2	200	40 - 50	1 - 3		
Roastbeef (utiliser le programme de température)	225	25 - 40	2	200	25 - 40	1 - 3		
Gigot, 1,5 kg	225	50 - 60	2	200	45 - 60	1 - 3		
Poulet, 1,2 kg	225	50 - 60	2	200	50 - 60	1 - 3		
* Poissons, durée selon la grandeur	225		2	200		1 - 3		
* Cuisson à l'étouffée: paupiettes, jarrets, ragoût, goulache, etc. (durée selon la viande, respecter les indications des recettes)	180 - 200		2	160 - 180		1 - 3		
* Convient pour le service automatique.								

Tableau pour les grillades	Préchauffer 6 min. avec porte fermée à 300°C		
	chauffage supérieur et gril		remarques
	durée min.	rainure	
Viandes rouges			
Biftecks, épaisseur 2 cm	2 - 3	5	par côté, saignant
Entrecôtes, épaisseur 3 cm	3 - 4	5	par côté, saignant
Viandes blanches			
Filet de veau, épaisseur 2 cm	3 - 4	5	par côté
Escalopes de veau et de porc, 1 cm	3 - 4	5	par côté
Côtelettes de porc, épaisseur 2 cm	8	4	par côté
Foie, épaisseur 2 cm	2 - 3	5	par côté
Poulet coupé en deux, à plat sur la grille	12 - 15	4	
Saucisses			
Saucisses à rôtir, froides	5 - 6	5	par côté
Cervelas froids entiers	5 - 6	5	par côté
Cervelas froids coupés en deux	4	5	par côté
Légumes			
Tomates coupées en deux	5 - 6	5	
Aubergines, courgettes	4 - 6	5	
Toasts et gratins			
Toast	2 - 4	5	
Toast avec tranche de fromage	4 - 5	5	
Gratins	5 - 8	3 - 4	
Avec tournebroche électrique sans préchauffage			
Poulet, env. 1 kg	50 - 60		180 - 200°C
Poularde, canard, 1,2 kg et plus	60 - 75		180 - 200°C
Gigot, 1 - 2 kg	70 - 80		200°C
Rôti de dinde roulé, 800 g à 1 kg	40 - 50		200°C
Rôti de veau et de porc, env. 1 kg	75 - 90		200°C

Tableau de stérilisation	Réglage du four			
	chauffage inférieur		air chaud	
	temp. °C	durée min.	temp. °C	durée min.
Légume et champignons	125	50 - 60	125	50 - 60
Fruits	125	50 - 60	125	50 - 60

Tableau de séchage	température °C	durée h	
Haricots jusqu'à 4 niveaux	75	4 - 6	
Tomates	90	6 - 10	
Poivrons (lamelles)	90	5 - 6	
Champignons	40 - 50	2 - 3	
Prunes	90	6 - 10	
Apricots	90	6 - 10	
Quartiers de pomme	75	5 - 8	
Herbes	40 - 50	1 - 2	

